

Freidora Multifunción

Friteuse Multifonctions

Multifunktion-Friteuse

Multifunction fryer

Friggitrice Multifunzione

Fritadeira Multifuncionais

Multifunctionele Frituurpan



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GEBRAUCHS UND INSTANDHALTUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO

GEbruiks- en ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

ducatillon
www.ducatillon.com

ÍNDICE	PÁG
Importantes Medidas de Seguridad	3
Principales especificaciones técnicas	4
Información Relevante	4
Función principal	5
Instalación	5
Descripción de las partes	6
Funcionamiento	6
Limpieza	8
Mantenimiento	8

ÍNDICE	PÁG
Medidas de Segurança Importantes	33
Principais características técnicas	34
Informação Relevante	34
Função principal	35
Instalação	35
Descrição dos componentes	36
Funcionamento	36
Limpeza	38
Manutenção	38

INDEX	
Consignes de Sécurité Importantes	9
Specifications techniques principales	10
Information Utile	10
Fonction principale	11
Installation	11
Descriptions des parties	12
Fonctionnement	12
Nettoyage	14
Maintenance	14

INHOUDSOPGAVE	
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	39
Voornaamste technische gegevens	40
Belangrijke informatie	40
Hoofdfunctie	41
Installatie	41
Beschrijving van de onderdelen	42
Werking	42
Reiniging	44
Onderhoud	44

INDEX	
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	15
Wichtigste technische daten	16
Wichtige Information	16
Hauptfunktion	17
Aufbau	17
Beschreibung der maschinenteile	18
Funktionsweise	18
Reinigung	20
Wartung	20

INDEX	
Important Safety measures	21
Specification	22
Worthy Information	22
Main function	23
Installation	23
Parts List	24
Operation	24
Cleaning	26
Maintenance	26

INDICE	
Importanti misure di sicurezza	27
Principali specifiche tecniche	28
Informazioni importanti	28
Funzione principale	29
Installazione	29
Descrizione delle parti	30
Funzionamento	30
Pulizia	32
Manutenzione	32



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este manual contiene información de seguridad relevante para el mantenimiento, uso y manejo de este producto. Cualquier omisión al seguir estas instrucciones puede resultar en un daño serio. Si no entiende el contenido de este manual, comuníquese a su supervisor. No ponga en funcionamiento este equipo hasta que no haya leído y entendido el contenido de este manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice cualquier tipo de electrodomésticos deberá seguir siempre unas precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- 1.- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No introduzca destornilladores ni elementos metálicos en el interior del aparato.
- 2.- Si el cable de suministro está dañado, este deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico u otra persona autorizada por el fabricante. En caso de manipulación del mismo por personal no autorizado, la garantía dejará de tener validez con efecto inmediato.
- 3.- No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- 4.- No utilice el electrodoméstico si está dañado.
- 5.- Apague el electrodoméstico antes de cambiar los accesorios o las piezas auxiliares que se mueven durante el uso.
- 6.- No lo deje funcionando sin vigilancia. Apague siempre el interruptor de encendido, antes de desenchufar el artículo.
- 7.- Extreme la atención durante la limpieza.
- 8.- No permitan que los niños utilicen este electrodoméstico. No pierda de vista ningún electrodoméstico cuando se utilicen cerca de ellos.
- 9.- Este aparato no está pensado para personas (incluyendo niños) inexpertas, sin conocimientos o con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, a no ser que lo utilicen instrucciones sobre su uso. Se debe vigilar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- 10.- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso para el que ha sido concebido tal y como se describe en este manual. No utilice elementos accesorios sin la recomendación del fabricante.
- 11.- **DESHACERSE DEL ELECTRODOMESTICO:** No se deshaga de este producto como basura municipal no clasificada. Debido al uso de elementos eléctricos y electrónicos es necesaria la recogida selectiva del mismo, tal y como ordena el RD 208/2005 de recogida selectiva de productos eléctricos.



PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO:	69129
VOLTAJE:	200-240V
CICLO:	50-60Hz
POTENCIA:	1500W
CAPACIDAD:	5,00 Lts.
TEMPERATURA MÁX.:	240°C
TEMPORIZADOR:	120 min.
MEDIDAS:	73,5X41X30,5 Cms.
PESO:	5,70 Kgr.

INFORMACIÓN RELEVANTE

Información sobre la garantía

Este manual aporta las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad de la freidora multifunción. Le recomendamos que lea todas las instrucciones de seguridad, funcionamiento e instalación antes de su instalación y puesta en marcha.

La freidora multifunción es un producto basado en una extensa investigación y testado de forma práctica. Los materiales utilizados han sido seleccionados para alcanzar la mayor duración, un aspecto atractivo y un óptimo rendimiento.

Cada unidad se inspecciona detalladamente antes de su envío.

IMPORTANTE! Conserve estas instrucciones para su futura referencia.
Si la unidad cambia de propietario, asegúrese de que este manual acompaña al equipo.



ADVERTENCIA

- 1.- Conecte la freidora multifunción en una toma de corriente eléctrica con el voltaje, tamaño y configuración de conexión adecuados. Si no encajan el enchufe y el receptáculo, póngase en contacto con un electricista profesional para determinar el voltaje y tamaño adecuado para instalar la toma de corriente eléctrica adecuada.
- 2.- Para evitar cualquier lesión, apague el interruptor eléctrico, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación eléctrica y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- 3.- Para un funcionamiento adecuado y seguro, la unidad debe estar colocada a una distancia razonable de las paredes y materiales inflamables.
- 4.- Deje un espacio libre de al menos 30 cm (12") por la zona de descarga delantera para propiciar un funcionamiento correcto y seguro.
- 5.- Para evitar lesiones o daños no tire del cable eléctrico de la unidad.



PRECAUCIONES

- 1.- Coloque la unidad en una base a la altura adecuada, en una zona conveniente para su uso. Se debe evaluar en su ubicación que la unidad o su contenido no se caigan accidentalmente y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad.
- 2.- No coloque nada encima de la freidora multifunción; podría dañar la freidora multifunción o causar posibles lesiones personales.
- 3.- Cuando instale la unidad para su funcionamiento, asegúrese de que no está conectada a la red. De lo contrario se pueden causar lesiones personales.
- 4.- Para evitar daños a la freidora multifunción o lesiones personales, ponga en funcionamiento la freidora multifunción siempre con aceite o agua en el interior del recipiente. Nunca la emplee sin líquidos o alimentos en su interior, puede causar problemas permanentes.
- 5.- La unidad no es impermeable. Para un funcionamiento seguro y adecuado coloque la unidad en el interior donde la temperatura ambiente sea de al menos 21°C (70°F) y como máximo 29°C (85°F).
- 6.- No coloque la freidora multifunción en un área sin ventilación por la parte delantera de la unidad.
- 7.- Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado cuando toque estas zonas para evitar lesiones.

FUNCIÓN PRINCIPAL

Con esta freidora podrá freír, hervir, asar, cocinar al vapor, a la parrilla, a fuego lento, hornear, preparar una Fondue o calentar todo tipo de alimentos.

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

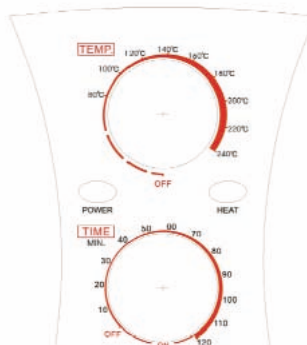
- 1.- Abra la caja grande. Retire todo el material de embalaje y la cubierta protectora de la unidad y sus piezas.
- 2.- Extraiga todos los accesorios y libro de instrucciones.
- 3.- Sitúe el aparato en una superficie dura, plana y nivelada.
- 4.- Asegúrese de limpiar con agua jabonosa y secar, todos los elementos que van a entrar en contacto con los alimentos



DESCRIPCION DE LAS PARTES



- 1.-Tapa de cristal
- 2.- Rejilla alta
- 3.- Rejilla baja
- 4.- Cestillo freidor 3,0 Lts.
- 5.- Mango abatible
- 6.- Cubeta 5,00 Lts.
- 7.- Conjunto principal
- 8.- Regulador de potencia de temperatura
- 9.- Regulador de tiempo
- 10.- Luz indicadora potencia
- 11.- Luz indicadora temperatura



FUNCIONAMIENTO

- 1.- Retire el envoltorio antes de utilizar el electrodoméstico. No se deshaga del envoltorio hasta comprobar que el funcionamiento es correcto.
- 2.- Asegurese de colocar la freidora sobre una superficie plana y dura, evite el contacto con zonas de excesivo calor u otros elementos peligrosos. Verifique que el cable de conexión y la toma de corrientes se encuentran en perfecto estado.
- 3.- Asegurese que dispone alrededor del aparato un espacio superior a los 30 cms por cada lado, en especial la parte frontal (zona usuario), esta debe ser amplia para evitar riesgos de accidentes y daños a personas.
- 4.- Antes de la primera puesta en marcha, extraiga la cubeta para su correcta limpieza.
- 5.- Una vez colocada la cubeta en su ubicación, introduzca el cestillo y vierta en cantidad inferior al nivel "MAX" (aprox. 2,0 Lts). No supere el nivel "MAX" (5,0 Lts.) puede provocar graves quemaduras cuando el aceite hierva.
- 6.- Conecte el enchufe a la toma de corriente apropiada.
- 7.- Seleccione la temperatura de trabajo, girando el regulador de temperatura en sentido horario. Seleccione el tiempo de cocción, girando el regulador en el mismo sentido. Se encenderán la luz roja y verde del panel frontal del conjunto principal.

- 8.- Cuando la temperatura de la cubeta alcance el valor seleccionado, la luz verde se apagará, es el momento de introducir los alimentos en la cubeta.
- 9.- **ADVERTENCIA;** En caso de introducir una cantidad importante, la temperatura del aceite descenderá, por lo que deberá esperar más tiempo. Para productos congelados prefritos, recomendamos realizarlos en pequeñas cantidades.
- 10.- Tras finalizar el uso, asegúrese de situar el regulador de temperatura en la posición OFF, la luz verde se apagará.

La luz roja se mantendrá encendida mientras no finalice el tiempo establecido.

Distintas opciones que puede realizar la freidora multifunción:

- HERVIR (1):** Vierta agua sobre la cubeta y cierre la tapa. Gire el regulador de temperatura hasta la posición 220~240°C y con el regulador de tiempo, indique el tiempo a hervir. Cuando los alimentos estén cocinados, gire el regulador de temperatura hasta la posición OFF.
- SOFREIR (2):** Gire el regulador de temperatura hasta la posición 120~140°C y con el regulador de tiempo, indique el tiempo. Añada un poco de aceite y cuando este se caliente, introduzca los alimentos. Cuando los alimentos estén cocinados, gire el regulador de temperatura hasta la posición OFF.
- COCCIÓN LENTA (3/4):** Vierta agua en la cubeta y cierre la tapa. Gire el regulador de temperatura hasta la posición 120~140°C y con el regulador de tiempo, indique el tiempo. Para conservar la humedad durante la cocción, es mejor que no levante la tapa. Asegúrese de que la cantidad de agua, sea suficiente para la comida que desea cocinar. Cuando los alimentos estén cocinados, gire el regulador de temperatura hasta la posición OFF.
- SALTERAR (5):** Vierta aceite en la cubeta. Gire el regulador de temperatura hasta la posición 180~220°C y con el regulador de tiempo, indique el tiempo. Vierta los alimentos directamente en la cubeta. Emplee tan solo una espátula o cuchara de nylon o madera para remover y evitar rallar la misma. Cuando los alimentos estén cocinados, gire el regulador de temperatura hasta la posición OFF.
- GRILL (6):** Emplee la freidora multifunción como si de una placa grill se tratara, empleando poco aceite para la cocción de los alimentos a la plancha.
- COCCIÓN AL VAPOR (7):** Utilice la rejilla alta o baja para la cocción. Añada dos vasos de agua y asegúrese de que el nivel de agua, no supere al altura de la rejilla baja. Coloque los alimentos en la rejilla y cierre la tapa. Gire el regulador de temperatura hasta la posición 200~240°C y con el regulador de tiempo, indique el tiempo. Para conservar la humedad durante la cocción, es mejor que no levante la tapa. Cuando los alimentos estén cocinados, gire el regulador de temperatura hasta la posición OFF. Abra la tapa y el vapor saldrá rápidamente. Extreme la precaución para sacar la rejilla.
- FREIR (8):** Vierta aceite en la cubeta (aprox. 2,0 Lts). Asegúrese de no sobrepasar el nivel MAX (5,0 Lts.) para evitar que el aceite desborde cuando introduzcas los alimentos. Gire el regulador de temperatura hasta la posición 180~220°C y con el regulador de tiempo, indique el tiempo. Coloque los alimentos en el cestillo e introduzca en la cubeta de aceite. Cuando los alimentos estén cocinados, coloque el cestillo en el borde de la cubeta de aceite, para escurrir el aceite sobrante. Después, gire el regulador de temperatura hasta la posición OFF.



LIMPIEZA

- 1.- Antes de proceder a la limpieza, asegurese de que el aparato se encuentra desenchufado y el aceite ha temperatura ambiente.
- 2.- Si necesita desplazar el aparato, levántelo por las asas laterales, nunca por el cestillo o el cabezal calefactor. **Asegúrese de que la cubeta se encuentra vacía y fría.**
- 3.- Para la limpieza no emplee productos agresivos ó esponjas metálicas que puedan dañar las superficies antiadherentes. Asegúrese de secar todos los elementos antes de volver a montarlos.
- 4.- Extraiga el cestillo para su limpieza, si lo desea puede extraer el mango para una limpieza profunda.
- 5.- Extraiga la cubeta con sumo cuidado, elimine el aceite antiguo y los restos que pudieran encontrarse en el fondo, limpie la cubeta. Nunca vierta aceite caliente por el fregadero, puede causar problemas en su instalación
- 6.- Vuelva a montar los elementos, incorpore aceite limpio si lo desea.
- 7.- En caso de no usar el aparato en un largo período, guárdelo en un sitio seco, bien ventilado y libre de humedad.

MANTENIMIENTO

La freidora multifunción no precisa de un mantenimiento especial, pero deberá observar los siguientes cuidados;

- a.- No deje el aparato en marcha sin supervisión, el aceite se consumirá y un calentamiento en vacío de la resistencia y de la sonda puede ser fatal para su futuro uso.
- b.- El aceite puede inflamarse espontáneamente si la temperatura de calentamiento supera los 300°C.
- c.- Cuando emplee más de una freidora, asegurese que entre ellas se encuentra espacio suficiente para circular el aire caliente, pues de lo contrario las asas pueden deformarse debido al calor.
- d.- Tan solo emplee cestillos originales, forzar la entrada del cestillo en la cuba de aceite puede ser un riesgo a la hora de extraerla tras la cocción.
- e.- Si no utiliza el aparato en un largo período, le recomendamos aplique una fina capa de aceite a todas las superficies, incluidas las resistencia y sonda.
- f.- No emplee margarina, mantequilla o manteca, no son apropiadas para freír, pues comienzan a expeler humo a baja temperatura.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel contient une importante information de sécurité concernant la maintenance, l'utilisation et la manipulation de ce produit. Ne pas suivre les instructions contenues dans ce manuel peut provoquer de sérieuses blessures. Si vous ne comprenez pas les contenus de ce manuel, veuillez le soumettre à votre superviseur. Ne manipulez pas cet appareil, à moins d'avoir lu et compris le contenu de ce manuel.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, suivez toujours quelques consignes de sécurité de base, dont les suivantes :

- 1.- Pour éviter d'éventuelles électrocutions ne plongez ni le câble ni la prise, ni l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. N'introduisez ni tournevis ni autres éléments métalliques à l'intérieur de l'appareil.
- 2.- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service de réparation agréé ou toute autre personne désignée par le fabricant. Si du personnel non autorisé le manipule, la garantie sera déclarée nulle et non avenue.
- 3.- Ne laissez pas le câble dépasser de la table ou du plan de travail, et ne le placez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- 4.- N'utilisez pas l'appareil électroménager si celui-ci est endommagé.
- 5.- Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces auxiliaires qui bougent pendant l'utilisation.
- 6.- Ne le laissez pas fonctionner sans surveillance. Éteignez toujours l'interrupteur de mise en marche avant de débrancher l'article.
- 7.- Faites particulièrement attention pendant le nettoyage.
- 8.- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil. Ne perdez pas de vue l'appareil lorsque vous l'utilisez à proximité d'enfants.
- 9.- Cet appareil n'est pas conçu pour des personnes sans expérience ni connaissances ou avec un handicap physique, sensoriel ou mental, sauf s'ils l'utilisent sous la surveillance d'un superviseur responsable de leur sécurité ou si ce dernier leur fournit les instructions nécessaires pour l'utiliser. Surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 10.- Utilisez cet appareil électroménager uniquement pour ce pour quoi il a été conçu, comme indiqué dans ce manuel. N'utilisez pas d'éléments ou d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- 11.- REJET DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS : Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères organiques non triées. En raison des éléments électriques et électroniques utilisés, il est nécessaire de le jeter conformément au Décret Royal espagnol 208/2005 sur le tri sélectif des déchets électriques.



SPECIFICATIONS TECHNIQUES PRINCIPALES

MODELE:	69129
TENSION:	200-240V
CYCLE:	50-60Hz
PUISSANCE:	1500W
CAPACITÉ	5,00 Lts.
TEMP. MAX.:	240°C
TEMPORIZATEUR:	120 min.
MESURES:	73,5X41X30,5 Cms.
POIDS:	5,70 Kgr.

INFORMATION UTILE

Information de garantie

Ce manuel informe sur l'installation, la sécurité et les instructions du friteuse multifonctions. Nous vous recommandons de lire toutes les instructions concernant la sécurité, l'installation et la manipulation avant de vous en servir.

Le friteuse multifonctions est un produit dérivant de la recherche extensive et a été amplement testé. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés en vue d'une durabilité maximum, un aspect attractif et des prestations optimales.

Chaque unité est intégralement inspectée et testée avant d'être expédiée.

IMPORTANT! Gardez ces instructions pour les consulter ultérieurement.
Si l'appareil change de propriétaire, assurez-vous que le manuel accompagne celui-ci.



AVERTISSEMENT

- 1.- Branchez le friteuse multifonctions sur pied sur une prise électrique adéquatement mis à la terre avec levoltage, la taille et la configuration de prise corrects. Si la prise et le réceptacle ne coïncident pas, contactez un électricien qualifié pour déterminer le voltage et la taille adéquats et installer la prise électrique qui convient.
- 2.- Pour éviter toute blessure, tournez le contact sur OFF, débranchez l'appareil de la source d'énergie et laissez refroidir avant de commencer tout entretien.
- 3.- Pour votre sécurité et une correcte manipulation, l'appareil doit être situé à une distance raisonnable des murs et des matériaux combustibles.
- 4.- Laissez un espace libre d'au moins 30 cm (12") sur la zone de versement à l'avant pour un fonctionnement correct et sûr.
- 5.- Pour éviter des sérieuses blessures ou des dommages, ne tirez pas l'appareil par le câble électrique.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- 1.- Situez l'appareil à la hauteur du plan de travail, dans une zone qui convient à cet effet. L'emplacement devrait être plat pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et assez fort pour supporter le poids de l'appareil.
- 2.- Ne posez rien sur le haut du friteuse multifonctions sur pied car cela pourrait endommager celui-ci ou exposer le personnel à un danger.
- 3.- Quand vous installerez l'appareil pour l'utiliser, assurez-vous qu'il soit éteint. Dans le cas contraire, vous pourriez vous blesser.
- 4.- Pour éviter d'endommager le friteuse multifonctions électrique ou de blesser le personnel, toujours avec du huile ou de l'eau à l'intérieur du récipient. Ne l'utilisez jamais sans liquides ou sans aliments à l'intérieur, car cela risquerait de causer des problèmes irréversibles.
- 5.- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Pour votre sécurité et une manipulation correcte, placez-le à l'intérieur, où la température ambiante devrait être au minimum de 21°C et au maximum de 29°C.
- 6.- Ne placez pas le friteuse multifonctions dans une zone qui réduirait l'entrée d'air autour de la partie frontale et arrière de l'appareil.
- 7.- Quelques surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Prenez vos précautions quand vous toucherez ces parties pour éviter de vous brûler.

FONCTION PRINCIPALE

Avec cette friteuse, vous pourrez frire, bouillir, cuire ou cuisiner à la vapeur, au grill, à feu doux, enfourner, préparer une fondue ou chauffer tout type d'aliments.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

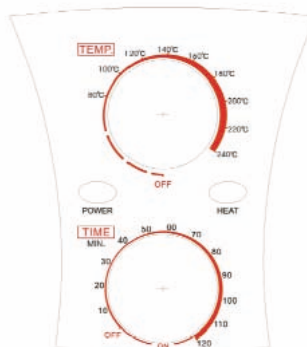
- 1.- Ouvrez la grande caisse. Ôtez tous les matériaux d'emballage et les protecteurs couvrant l'appareil et les pièces.
- 2.- Extraire tous les accessoires et le livre d'instructions.
- 3.- Posez l'appareil sur une surface plate et lisse.
- 4.- Veillez à laver soigneusement à l'eau savonneuse et à sécher tous les éléments au contact des aliments.



DESCRIPTION DES PARTIES



- 1.- couvercle en verre
- 2.- grille haute
- 3.- grille basse
- 4.- panier friteuse 3,0 l
- 5.- manche rabattable
- 6.- Cuve 5,00 l
- 7.- Ensemble principal
- 8.- Régulateur de puissance de température
- 9.- Régulateur de temps
- 10.- Témoin puissance
- 11.- Témoin température



FONCTIONNEMENT

- 1.- Retirez l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Ne jetez pas l'emballage, tant que vous n'aurez pas vérifié qu'il fonctionne correctement.
- 2.- Assurez-vous de poser la friteuse sur une surface plane et dure, évitez le contact avec des zones à la chaleur excessive ou d'autres éléments dangereux. Vérifiez que le câble de connexion et la prise de courant se trouvent en parfait état.
- 3.- Assurez-vous qu'il existe un espace supérieur à 30 cm de chaque côté de l'appareil, notamment la partie frontale (zone utilisateur), celle-ci doit être assez large pour éviter des risques d'accident et des dommages aux personnes.
- 4.- Avant la première mise en marche, retirez le bac, afin de procéder à leur nettoyage.
- 5.- Une fois que la cuve est installée à son emplacement, introduisez le panier et versez une quantité inférieure au niveau " MAX " (environ 2 litres). Ne dépassez jamais le niveau "MAX" (5 litres), car cela entraînerait un risque de graves brûlures avec l'huile bouillante.
- 6.- Connectez la prise à l'alimentation.
- 7.- Sélectionnez la température de travail en tournant le régulateur de température dans le sens horaire. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le régulateur dans le même sens. Les témoins rouge et vert du panneau frontal de l'ensemble principal s'allumeront.

8.- Lorsque la température de la cuve atteint la valeur sélectionnée, le témoin vert s'éteint et c'est alors le moment d'introduire les aliments dans la cuve

9.- **AVERTISSEMENT:** Si vous y introduisez une quantité importante, la température de l'huile baissera, vous devrez alors attendre plus longtemps. Pour des produits surgelés pré-frits, nous recommandons de les introduire en petites quantités.

10.- Après l'emploi, assurez-vous de situer le régulateur de temps sur la position OFF, le voyant vert s'éteindra.

Le témoin rouge restera allumé jusqu'à la fin du temps établi.

La friteuse multifonction peut réaliser différentes options :

BOUILLIR (1) : versez de l'eau dans la cuve et fermez le couvercle. Tournez le régulateur de température jusqu'à la position 220~240°C et indiquez le temps nécessaire avec le régulateur de temps. Lorsque les aliments sont cuisis, tournez le régulateur de température jusqu'à la position OFF.

FAIRE REVENIR (2) : tournez le régulateur de température jusqu'à la position 120~140°C et indiquez le temps avec le régulateur de temps. Ajoutez un peu d'huile, attendez qu'elle chauffe et introduisez les aliments. Lorsque les aliments sont cuisis, tournez le régulateur de température jusqu'à la position OFF.

CUISSON DOUCE (3/4) : versez de l'eau dans la cuve et fermez le couvercle. Tournez le régulateur de température jusqu'à la position 120~140°C et indiquez le temps avec le régulateur de temps. Pour conserver l'humidité pendant la cuisson, il est préférable de ne pas soulever le couvercle. Assurez-vous que la quantité d'eau est suffisante pour la nourriture que vous souhaitez cuisiner. Lorsque les aliments sont cuisis, tournez le régulateur de température jusqu'à la position OFF.

SAUTER (5) : versez de l'huile dans la cuve. Tournez le régulateur de température jusqu'à la position 180~220°C et avec le régulateur de temps, indiquez le temps désiré. Versez les aliments directement dans la cuve. Utilisez uniquement une spatule ou cuillère en nylon ou en bois pour remuer, afin d'éviter de rayer la cuve. Lorsque les aliments sont cuisis, tournez le régulateur de température jusqu'à la position OFF.

GRILL (6) : utilisez la friteuse multifonction comme s'il s'agissait d'une plaque grill et employez peu d'huile pour la cuisson des aliments à la plancha.

CUISSON VAPEUR (7) : utilisez la grille haute ou basse pour la cuisson. Ajoutez deux verres d'eau et assurez-vous que le niveau d'eau ne dépasse pas la hauteur de la grille basse. Placez les aliments sur la grille et fermez ensuite le couvercle. Tournez le régulateur de température jusqu'à la position 200~240°C et avec le régulateur de temps, indiquez le temps désiré. Pour conserver l'humidité pendant la cuisson, il est préférable de ne pas soulever le couvercle. Lorsque les aliments sont cuisis, tournez le régulateur de température jusqu'à la position OFF. Ouvrez le couvercle et la vapeur sortira rapidement. Faites attention au moment de retirer la grille.

FRIRE (8) : versez l'huile dans la cuve (environ 2 litres). Assurez-vous de ne pas dépasser le niveau MAX (5 litres), pour éviter que l'huile ne déborde en introduisant les aliments. Tournez le régulateur de température jusqu'à la position 180~220°C et avec le régulateur de temps, indiquez le temps désiré. Placez les aliments dans le panier et introduisez-le dans la cuve d'huile. Lorsque les aliments sont cuisis, placez le panier sur le bord de la cuve d'huile pour égoutter l'huile. Ensuite, tournez le régulateur de température jusqu'à la position OFF.



NETTOYAGE

- 1.- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'appareil se trouve débranché et que l'huile est à température ambiante.
- 2.- Si vous devez déplacer l'appareil, levez-le par les poignées latérales, jamais par le panier ou l'ensemble chauffant. **Assurez-vous que le bol est vide et froid.**
- 3.- Pour le nettoyage, n'employez pas de produits agressifs ou d'éponges métalliques qui pourraient endommager les surfaces antiadhésive. Assurez-vous d'essuyer tous les éléments avant de les remonter.
- 4.- Retirez le panier pour son nettoyage, si vous le désirez, vous pouvez ôter le manche en vue d'un nettoyage plus profond.
- 5.- Retirez la bac avec beaucoup de précaution, éliminez l'huile ancienne et les restes qui pourraient se trouver dans le fond, nettoyez la bac. Ne jamais verser de l'huile bouillante dans l'évier, peut causer des problèmes dans votre installation.
- 6.- Montez de nouveau les éléments, incorporez-y de l'huile neuve si vous le désirez.
- 7.- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, rangez-le dans un endroit sec, bien ventilé et sans humidité.

ENTRETIEN

La friteuse multifonctions ne nécessite pas d'entretien spécial, mais vous devrez observer les conseils suivants:

- a.- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance, l'huile se consommera et une chauffe à vide de la résistance et de la sonde peut être fatale pour son utilisation future.
- b.- L'huile peut s'enflammer spontanément si la température de chauffe dépasse les 300°C.
- c.- Si vous employez plus d'une friteuse à la fois, assurez-vous qu'il y a entre elles un espace suffisant pour que l'air chaud circule, sinon les poignées peuvent se déformer, dû à la chaleur.
- d.- N'employez que des paniers originaux, car si vous forcez l'entrée du panier dans la cuve à huile, cela peut comporter un risque au moment de la retirer après la cuisson.
- e.- Si vous n'envisagez pas d'utiliser l'appareil pendant un certain temps, nous vous recommandons d'appliquer une fine couche d'huile sur toutes les surfaces, y compris la résistance et la sonde.
- f.- N'employez pas de margarine, de beurre ou de saindoux, car ils ne sont pas appropriés pour la friture, car ils commencent à dégager de la fumée à basse température.



BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

Diese Anleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise zu Wartung, Benutzung und Bedienung des Gerätes. Das Nicht-Beachten der Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen. Falls Sie den Inhalt dieser Anleitung nicht verstehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Vorgesetzten. Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss die Bedienungsanleitung unbedingt gelesen und verstanden werden.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beim Einsatz jeglicher Art von Elektrogeräten sollten Sie stets einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen einschließlich folgender einhalten::

- 1.- Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen weder Kabel und Stecker noch das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Stecken Sie keine Schraubendreher oder andere metallische Elemente in das Geräteinnere.
- 2.- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine andere vom Hersteller autorisierte Person ausgetauscht werden. Bei einer Handhabung durch nicht autorisierte Personen erlischt die Garantie mit sofortiger Wirkung.
- 3.- Lassen Sie das Kabel nicht vom Tisch oder der Arbeitsfläche herabhängen und lassen Sie es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- 4.- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, falls es beschädigt ist.
- 5.- Schalten Sie das Elektrogerät ab, bevor Sie Zubehör oder Hilfsmittel, die während des Gebrauchs in Bewegung sind, austauschen.
- 6.- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Stellen Sie den Schalter stets auf aus, ehe Sie das Gerät ausstecken.
- 7.- Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig.
- 8.- Achten Sie darauf, dass das Elektrogerät nicht von Kindern benutzt wird. Lassen Sie Elektrogeräte bei einem Gebrauch in der Nähe von Kindern niemals aus den Augen.
- 9.- Dieses Gerät ist nicht geeignet für Menschen (inklusive Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Wissen, außer sie wurden vorab von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person genügend über die Verwendung des Gerätes instruiert und überwacht. Kinder müssen immer überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 10.- Setzen Sie dieses Elektrogerät nur gemäß der Beschreibung in dieser Betriebsanleitung für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch ein. Verwenden Sie keine Teile oder Zubehör ohne Empfehlung des Herstellers.
- 11.- **ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN:** Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in den ungetrennten Restmüll. Durch den Einsatz von elektrischen und elektronischen Elementen ist eine separate Entsorgung gemäß den gesetzlichen Vorschriften Spaniens 208/2005 für getrennte Entsorgung von Elektrogeräten erforderlich.



WICHTIGSTE TECHNISCHE DATEN

AUSFÜHRUNG:	69129
SPANNUNG:	200-240V
ZYKLUS:	50-60Hz
LEISTUNG:	1500W
KAPAZITÄT:	5,00 Lts.
TEMP. MÁX.:	240°C
TIMER:	120 min.
MAß:	73,5X41X30,5 Cms.
GEWICHT:	5,70 Kgr.

WICHTIGE INFORMATION

Garantie

In dieser Bedienungsanleitung werden Hinweise zu Aufbau, Sicherheit und Bedienung des Multifunktion-Friteuse gegeben. Wir empfehlen Ihnen, alle Aufbau-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung vor dem Aufbau oder der Benutzung sorgfältig durchzulesen.

Der Multifunktion-Friteuse ist das Ergebnis von ausführlicher Forschung und Betriebserprobung. Die verwendeten Materialien wurden aufgrund der langen Lebensdauer, des Erscheinungsbildes und der optimalen Leistungsfähigkeit ausgesucht. Jedes Gerät wurde vor dem Versand gründlich überprüft und getestet.

WICHTIG! Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer auf.
Falls das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass das Handbuch immer bei dem Gerät bleibt.



ACHTUNG

- 1.- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in eine geeignete geerdete Steckdose mit der richtigen Voltanzahl, Größe und Art. Falls die Steckdose und der Stecker nicht aufeinander passen, lassen Sie von einem Elektriker die geeignete Voltzahl und Größe bestimmen und die entsprechende Steckdose installieren.
- 2.- Zur Vermeidung von Verletzungen drehen Sie den An-/Ausschalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- 3.- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät in einem ausreichenden Abstand zu entflammaren Wänden und Materialien aufzustellen.
- 4.- Um eine korrekte und sichere Funktion zu gewährleisten, belassen Sie einen Freiraum von mindestens 30 cm (12") im Bereich des vorderen Ausgusses.
- 5.- Zur Vermeidung von Verletzungen und Schäden ziehen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.





WARNHINWEISE

- 1.- Stellen Sie das Gerät in einer benutzerfreundlichen Höhe auf. Der Platz, an dem das Gerät aufgestellt wird, sollte eben sein, so dass das Gerät oder sein Inhalt nicht aus Versehen herunterfallen kann, und stark genug, um das Gewicht des Gerätes zu tragen.
- 2.- Legen Sie nichts auf den Multifunktion-Friteuse, um Beschädigung des Multifunktion-Friteuse oder Verletzungen des Bedienpersonals zu vermeiden.
- 3.- Bei der Aufstellung des Gerätes ist darauf zu achten, dass der An-/Ausschalter ausgeschaltet ist. Nicht-Beachten kann zu Verletzungen des Bedienpersonals führen.
- 4.- Zur Vermeidung von Beschädigungen am Multifunktion-Friteuse oder Verletzung des Bedienpersonals, die Friteuse muss in Betrieb immer Öl oder Wasser enthalten. Verwenden Sie es nie ohne Flüssigkeit oder Nahrungsmitteln, denn dies kann es beschädigen.
- 5.- Das Gerät ist nicht wasserdicht. Zum sicheren und geeigneten Bedienen sollte das Gerät in Innenräumen aufgestellt werden und die Raumtemperatur mindestens 21°C (70°F) und höchstens 29°C (85°F) betragen.
- 6.- Der Multifunktion-Friteuse sollte so aufgestellt werden, dass eine Luftzirkulation um das Gerät herum gewährleistet ist.
- 7.- Die Außenteile des Gerätes können sich erhitzen. Vorsicht beim Berühren dieser Teile, um Verletzungen zu vermeiden.

HAUPTFUNKTION

Mit dieser Friteuse können Sie frittieren, kochen, grillen, dämpfen, siedern, backen, ein Fondue zubereiten oder Nahrungsmittel erhitzen.

AUFBAU

AUSPACKEN

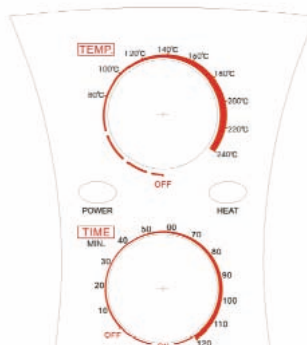
- 1.- Öffnen Sie den Karton. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Schutzhüllen, die das Gerät und die Seitenteile bedecken.
- 2.- Entnehmen Sie das Zubehör und das Bedienungshandbuch.
- 3.- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und nivellierte Fläche.
- 4.- Reinigen Sie alle mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile unbedingt mit Wasser und Spülmittel und trocknen Sie sie dann ab.



BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE



- 1.- Kristalldeckel
- 2.- Oberes Gitter
- 3.- Unteres Gitter
- 4.- Frittierkorb 3,0 l
- 5.- Abnehmbarer Griff
- 6.- Schale 5,0 l
- 7.- Hauptgerät
- 8.- Temperaturregler
- 9.- Zeitregler
- 10.- Leuchtanzeige für Spannung
- 11.- Leuchtanzeige für Temperatur



FUNKTIONSWEISE

- 1.- Bevor Sie das Gerät benutzen, entfernen Sie die Verpackung. Entsorgen die Verpackung erst, wenn Sie das Gerät auf korrekte Funktion geprüft haben.
- 2.- Stellen Sie das Gerät auf eine flache und harte Fläche und vermeiden Sie den Kontakt mit zu heißen Flächen und anderen gefährlichen Teilen. Prüfen Sie das Anschlusskabel und die Steckdose auf einwandfreien Zustand.
- 3.- Achten Sie darauf, dass um das Gerät herum einen Freiraum von mindestens 30 cm nach jeder Seite vorhanden ist, insbesondere an der Vorderseite (Benutzerbereich). Dieser Freiraum muss groß genug sein, um Unfälle und Personenschäden zu vermeiden.
- 4.- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, nehmen Sie den Behälter alle Wasserreste entfernt worden sind.
- 5.- Wenn Sie die Schale angebracht haben, fügen Sie den Korb ein und füllen ihn dann bis unter die Anzeige "MAX" (ungefähr: 2,0 l). Füllen Sie ihn nicht höher als "MAX" (5,0 l) Heißes Öl kann zu schweren Verbrennungen führen.
- 6.- Stecken Sie den Stecker in die geeignete Steckdose
- 7.- Wählen Sie die Arbeitstemperatur, indem Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn drehen Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Regler in die gleiche Richtung drehen. Jetzt erleuchtet die rote und grüne Anzeige vorne am Gerät.

- 8.- Wenn die Schale die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt das grüne Licht und die Nahrungsmittel können in die Schale gegeben werden.
- 9.- **HINWEIS:** Wenn Sie zu große Mengen einfüllen, sinkt die Temperatur. Sie müssen also etwas länger warten. Tiefkühlkost, vorgebratene Speisen sollten in kleinen Mengen frittiert werden.
- 10.- Nach Beendigung der Nutzung, sicher, dass die Temperaturregelung auf OFF gesetzt, das grüne Licht erlischt.

Das rote Licht bleibt bis zum Ende der Kochzeit angeschaltet.

Verschiedene Verwendungsmöglichkeiten der Fritteuse:

KOCHEN (1): Leeren Sie Wasser in die Schale und schließen Sie den Deckel. Drehen Sie den Temperaturregler bis auf 220~240°C und wählen Sie die Kochzeit. Wenn die Nahrungsmittel gar sind, drehen Sie den Temperaturregler auf OFF.

ANBRATEN (2): Drehen Sie den Temperaturregler bis auf 120~140°C und wählen Sie die Kochzeit. Fügen Sie etwas Öl hinzu und sobald dieses heiß ist die Nahrungsmittel. Wenn die Nahrungsmittel gar sind, drehen Sie den Temperaturregler auf OFF.

SIEDEN (3/4): Leeren Sie Wasser in die Schale und schließen Sie den Deckel. Drehen Sie den Temperaturregler bis auf 120~140°C und wählen Sie die Kochzeit. Um den Dampf während dem Kochen zu bewahren, nehmen Sie den Deckel nicht ab. Überprüfen Sie, dass die Wassermenge für die Nahrungsmittel ausreicht. Wenn die Nahrungsmittel gar sind, drehen Sie den Temperaturregler auf OFF.

SAUTIEREN (5): Geben Sie etwas Öl in die Schale. Drehen Sie den Temperaturregler bis auf 180~220°C und wählen Sie die Kochzeit. Geben Sie die Nahrungsmittel direkt in die Schale. Verwenden Sie nur einen Spachtel oder einen Plastik- oder Holzlöffel, um die Schale nicht zu zerkratzen. Wenn die Nahrungsmittel gar sind, drehen Sie den Temperaturregler auf OFF.

GRILL (6): Verwenden Sie die Fritteuse wie eine Grillplatte mit wenig Öl zum Braten.

DÄMPFEN (7): Verwenden Sie das obere oder untere Gitter. Geben Sie zwei Gläser Wasser hinein, sodass das Wasser nicht bis über das untere Gitter reicht. Geben Sie die Nahrungsmittel auf das Gitter und schließen Sie den Deckel. Drehen Sie den Temperaturregler bis auf 200~240°C und wählen Sie die Kochzeit. Um den Dampf während dem Kochen zu bewahren, heben Sie den Deckel nicht. Wenn die Nahrungsmittel gar sind, drehen Sie den Temperaturregler auf OFF. Öffnen Sie den Deckel und der Dampf entweicht. Seien Sie beim Herausnehmen des Gitters vorsichtig.

FRITTIEREN (8): Geben Sie etwas Öl in die Schale (ungefähr: 2,0 l). Füllen Sie ihn nicht höher als "MAX" (5,0 l), damit das Öl nicht überläuft, wenn die Nahrungsmittel hineingegeben werden. Drehen Sie den Temperaturregler bis auf 180~220°C und wählen Sie die Kochzeit. Geben Sie die Nahrungsmittel in den Korb und tauchen Sie diesen in das Öl ein. Wenn die Nahrungsmittel gar sind, lassen Sie das überschüssige Öl abtropfen, indem Sie den Korb über die Schale hängen. Drehen Sie jetzt den Temperaturregler auf OFF.



REINIGUNG

- 1.- Bevor Sie mit dem Reinigen beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Gerätestecker gezogen ist und das Öl Raumtemperatur erreicht hat.
- 2.- Wenn Sie das Gerät verlagern müssen, heben Sie es an den seitlichen Griffen, niemals am Frittierkorb oder dem Heizkopf. **Achten Sie darauf, die Schale ist leer und kalt.**
- 3.- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Mittel oder Metallschwämme, die die Antihaft beschädigen können. Alle Teile müssen vor dem Wiedereinsetzen sorgfältig getrocknet werden.
- 4.- Nehmen Sie den Frittierkorb zum Reinigen heraus. Auch der Griff kann zur gründlichen Reinigung herausgezogen werden.
- 5.- Nehmen Sie den Ölbehälter vorsichtig heraus, beseitigen Sie das Altöl sowie auf dem Boden anhaftende Ölreste. Anschließend reinigen Sie den Behälter. Niemals heißes Öl in den Abfluss, kann zu Problemen in Ihrer Installation.
- 6.- Setzen Sie alle Teile wieder zusammen und füllen Sie auf Wunsch sauberes Öl ein.
- 7.- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, bewahren Sie es an einem trockenen und gut belüfteten Ort ohne Feuchtigkeit auf.

WARTUNG

Das Multifunktion-Friteuse erfordert keine besondere Wartung. Dennoch sollte es wie folgt gepflegt werden:

- a.- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Das Öl wird verbraucht und die Aufheizung des Widerstandes und des Fühlers im ungefüllten Gerät kann für den künftigen Gebrauch fatale Folgen haben.
- b.- Das Öl kann sich spontan entzünden, wenn die Aufheiztemperatur 300°C überschreitet. Es darf daher keinesfalls bei Höchsttemperatur verbraucht werden.
- c.- Wenn Sie mehr als ein Frittiergerät benutzen, sorgen Sie dafür, dass zwischen beiden genügend Raum für die Heißluftzirkulation vorhanden ist, da sonst die Griffe durch die Hitzeeinwirkung verformt werden können.
- d.- Verwenden Sie ausschließlich Originalfrittierkörbe. Das gewaltsame Einsetzen von Körben in den Behälter kann beim Herausnehmen nach dem Frittieren zum Risiko werden.
- e.- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, empfiehlt sich, eine dünne Ölschicht auf alle Flächen, einschließlich Widerstand und Fühler, aufzubringen.
- f.- Verwenden Sie keine Margarine, Butter oder Schmalz. Sie sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur zu qualmen beginnen.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

This manual contains important safety information concerning the maintenance, use and operation of this product. Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury. If you are unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Do not operate this equipment unless you have read and understand the contents of this manual

IMPORTANT SAFETY MEASURES

When using any kind of electrical appliance, some basic safety precautions must always be followed, including the following:

- 1.- To avoid possible electric shocks, do not place the cable, plug or appliance in water or in any other liquid. Do not insert screwdrivers or metallic items inside the appliance.
- 2.- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service technician, or by someone else authorised by the manufacturer. In the event of handling of appliances by non-authorised people, the guarantee will immediately cease to be valid.
- 3.- Do not allow cables to hang from tables or worktops, nor to come into contact with hot surfaces.
- 4.- Do not use appliances if they are damaged.
- 5.- Switch off appliances before changing accessories or auxiliary parts that move when appliances are in use.
- 6.- Do not leave appliances working unattended. Always turn off the ON/OFF switch before unplugging the appliance.
- 7.- Take special care when cleaning appliances.
- 8.- Do not allow children to use electrical appliances. Do not leave appliances unattended when in use close to children.
- 9.- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 10.- Only use this electrical appliance for its designed use, as described in this manual. Do not use parts or accessories without the manufacturer's recommendation.
- 11.- DISPOSAL OF ELECTRICAL APPLIANCES: Do not dispose of this product as unclassified municipal rubbish. Due to the use of electrical and electronic parts, this product must be collected separately, as ordered in the Spanish Royal Decree 208/2005 on the separate collection of electrical products.



SPECIFICATION

MODEL:	69129
VOLTAGE:	200-240V
CYCLE:	50-60Hz
POWER:	1500W
CAPACITY:	5,00 Lts.
MAX. TEMP:	240°C
TIMER:	120 min.
SIZES:	73,5X41X30,5 Cms.
NET WEIGHT:	5,70 Kgr.

WORTHY INFORMATION

Warranty Information

This manual provides the installation, safety and operating instructions for the multifunction fryer. We recommend all installation, operating and safety instructions appearing in this manual to be read before installation or operation.

Multifunction fryer is a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance and optimum performance. Every unit is thoroughly inspected and tested before shipment.

IMPORTANT! Keep these instructions for future reference.

If the unit changes ownership, be sure this manual accompanies the equipment.



WARNING

- 1.- Plug multifunction fryer into a properly grounded electrical outlet of the correct voltage, size, and plug configuration. If the plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine the proper voltage and size, and install the proper electrical outlet.
- 2.- To avoid any injury, turn the power switch off, unplug the unit from the power source and allow to cool before performing any maintenance.
- 3.- For safe and proper operation, the unit must be located at a reasonable distance from combustible walls and materials.
- 4.- Leave a free space of at least 30 cm (12") for the frontal emptying area to allow correct, safe working.
- 5.- To prevent any injury or damage do not pull unit by power cord.





CAUTIONS

- 1.- Locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from accidentally falling, and strong enough to support the weight of the unit.
- 2.- Do not place anything on top of the multifunction fryer; doing so could damage multifunction fryer or subject personnel to possible injury.
- 3.- When setting up the unit for operation, make sure power to the unit is off. Failure to do so could result in personal injury.
- 4.- To avoid damage to the unit or injury to personnel never use the multifunction fryer without oil or water in the recipient. Never use this appliance without food or liquids inside, as this may cause permanent damage.
- 5.- Unit is not weatherproof. For safe and proper operation locate the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 85°F (29°C).
- 6.- Do not place multifunction fryer in an area that restrict air flow around the front or rear of the unit.
- 7.- Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas to avoid injury.

MAIN FUNCTION

With this appliance you can fry, boil, roast, steam, grill, slow cook, bake, make fondue or heat all types of foods.

INSTALLATION

UNPACKING

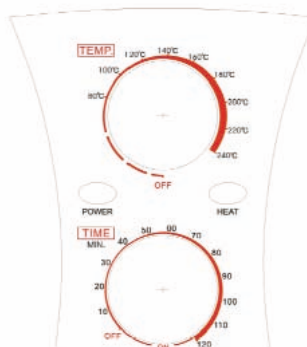
- 1.- Open the large box. Remove all packing materials and protective covering from the unit and parts.
- 2.- Remove all accessories and book instructions.
- 3.- Place the device on a hard surface, flat and level.
- 4.- Please make sure that you clean all parts that come into contact with food with soapy water, and then dry.



PARTS LIST



- 1.-Glass cover
- 2.- Upper rack
- 3.- Lower rack
- 4.- 3LFrying basket
- 5.- Removable handle
- 6.- 5LTray
- 7.- Main appliance
- 8.- Temperature regulator knob
- 9.- Time knob
- 10.- Power indicator light
- 11.- Temperature indicator light



OPERATION

- 1.- Remove the packaging before using the appliance. Do not throw away the packaging until having checked to see that the appliance works properly.
- 2.- Make sure to place the fryer over a flat, hard surface, avoiding extremely hot areas or other dangerous elements. Verify that the connection cable and electric plug are in good condition.
- 3.- Make sure that you have a space greater than 30 cm on both sides of the appliance, especially in the front (user area), which should be spacious in order to avoid accidents and injuries.
- 4.- Before starting it up for the first time, take out the container to cleaning.
- 5.- Once the tray is in position, insert the basket and pour an amount that does not reach the "MAX" mark (approximately 2L). Do not exceed the "MAX" mark (5L) as this may cause serious burns when the oil boils.
- 6.- Connect the plug to the mains
- 7.- Select working temperature, turning the temperature knob in a clockwise direction. Select cooking time by turning the time knob in the same direction. A red and green light will turn on in the front side of the main appliance.

- 8.- Once the tray temperature has reached the selected temperature, the green light will turn off and the food should be inserted in the tray.
- 9.- **WARNING:** If frying a large amount of food, the oil temperature will drop, so you should wait longer. When frying pre-fried frozen products, we recommend using small quantities.
- 10.- After having used it, make sure to place the Temperature regulator knob in the OFF position, turning the green light off.

The red light will remain on until the selected time has expired.

There are various options for the multifunction fryer:

BOIL (1): Pour water into the tray and close the cover. Turn the temperature knob until reaching 220~240°C and with the time knob, indicate the time to boil. Once the food has cooked, turn the temperature knob to the OFF position.

SAUTE (2): Turn the temperature knob until reaching 120~140°C and using the time knob, indicate the appropriate time. Add a small amount of oil and when it has heated, add the food. Once the food has cooked, turn the temperature regulator to the OFF position.

SLOW COOK (3/4): Add water to the tray and cover with lid. Turn the temperature knob to 120~140°C and indicate the appropriate time with the time knob. To maintain moisture during cooking, it is preferable not to remove the cover. Make sure that there is sufficient water for the food to cook. When the food has completely cooked, turn the temperature knob to the OFF position.

STIR-FRY(5): Add oil to the tray. Turn the temperature knob to 180~220°C and indicate the appropriate cooking time using the time knob. Add the food directly to the tray. Use only nylon or wood spoon/spatula to stir and avoid scratching the surface. When the food has cooked, turn the temperature knob to the OFF position.

GRILL (6): Use the multifunction fryer as a grill, adding a bit of oil to cook the food on the rack.

STEAM (7): Use the upper or lower rack. Add two cups of water and make sure that the water level does not reach the lower rack level. Place the food on the rack and close the lid. Turn the temperature knob to 200~240°C and indicate the appropriate time using the time knob. To maintain moisture throughout the cooking process, it is preferable not to remove the lid. Once the food has cooked, turn the temperature regulator to the OFF position. Remove the lid and the steam will be quickly released. Use caution when removing the rack.

FRYER (8): Add oil to the tray (approximately 2L). Make sure that you do not exceed the maximum level (5L) so that the oil does not spill out when the food is added. Turn the temperature knob to 180~220°C and indicate the appropriate cooking time with the time knob. Add the food to the basket and insert this into the tray with oil. Once the food has cooked, place the basket on the border of the tray with oil to allow the excess oil to drip. Then, turn the temperature knob to the OFF.



CLEANING

- 1.- Before cleaning, make sure that the fryer is unplugged and the oil is at room temperature.
- 2.- If you must move the fryer, lift it from its sides, never by the basket or heating unit.
Make sure the bowl is empty and cold.
- 3.- Do not use aggressive cleaning products or metallic sponges that may scratch the non-stick steel surfaces when cleaning. Make sure to dry all of the elements well before reassembling it.
4. - Remove the basket for cleaning. If you want, you can remove the handle for a deep cleaning.
5. - Extract the oil container carefully, removing any old oil and remains at the bottom; clean the container. Never pour hot oil down the drain, can cause problems in your installation.
6. - Reassemble the elements, adding clean oil if you want.
7. - If the fryer will not be used for a long time, store it in a dry, well ventilated place away from humidity.

MAINTENANCE

The multifunction fryer does not require special maintenance, but the following precautions should be taken:

- a.- Do not leave the appliance running unsupervised; the oil will decrease and heating the resistor and sensor without oil may render them inoperative for future uses.
- b.- Oil may spontaneously catch fire if the temperature surpasses 300°C, so you should never leave it running at maximum temperature.
- c.- When using more than one fryer, make sure that there is enough space between them to circulate hot air, since they may deform due to the heat.
- d.- Only use the original baskets; forcing the basket into the oil container may create a risk upon removing it when finished.
- e.- If you do not use the fryer for long periods of time, we recommend applying a thin layer of oil over the complete surface, even on the resistor and sensor.
- f.- Do not use margarine, butter or lard. They are not suitable for frying since they emit smoke at low temperatures.



CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Il presente manuale contiene importanti informazioni di sicurezza per la manutenzione, l'uso e la manipolazione di questo prodotto. Qualsiasi inosservanza di queste istruzioni può dare origine a gravi danni. In caso di mancata comprensione del contenuto del presente manuale, comunicarlo al supervisore. Non mettere in funzione l'apparecchiatura fino a quando non sia stato letto e compreso il contenuto del presente manuale.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi tipo di elettrodomestico, è necessario seguire sempre alcune precauzioni fondamentali di sicurezza come le seguenti:

- 1.- Per evitare possibili scariche elettriche, non immergere il cavo, la spina, né l'apparecchiatura in acqua o in altro liquido. Non introdurre cacciaviti o elementi metallici all'interno dell'apparecchiatura.
- 2.- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal personale di assistenza tecnica o da altre persone autorizzate dal fabbricante. In caso di manipolazione dello stesso da parte di personale non autorizzato, la validità della garanzia cesserà immediatamente.
- 3.- Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano cottura, né che entri in contatto con superfici calde.
- 4.- Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato.
- 5.- Spegnerne l'elettrodomestico prima di cambiare gli accessori o i pezzi ausiliari mossi durante l'uso.
- 6.- Non lasciarlo in funzione senza vigilanza. Spegnerne sempre l'interruttore di accensione prima di scollegare l'apparecchio.
- 7.- Prestare estrema attenzione durante la pulizia.
- 8.- Non permettere che i bambini utilizzino questo elettrodomestico. Non perdere di vista alcun elettrodomestico quando si utilizza vicino a loro.
- 9.- Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con insufficiente esperienza e competenza, se non sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o dopo aver ricevuto le istruzioni necessarie all'utilizzo. I bambini dovrebbero essere sorvegliati al fine di evitare che giochino con l'apparecchio.
- 10.- L'elettrodomestico è destinato al solo utilizzo per il quale è stato progettato, in conformità a quanto descritto nel presente manuale. Non utilizzare elementi accessori che non siano stati consigliati dal fabbricante.
- 11.- **SMALTIMENTO DELL'ELECTRODOMESTICO:** Non gettare questo prodotto come spazzatura comunale non differenziata. Dato l'utilizzo di elementi elettrici ed elettronici, è necessaria la raccolta differenziata dello stesso, come stabilito dal DR 208/2005 riguardante la raccolta differenziata di prodotti elettrici.



PRINCIPALI SPECIFICAZIONI TECNICHE

MODELLO:	69129
TENSIONE:	200-240V
CICLO:	50-60Hz
POTENZA:	1500W
CAPACIDAD:	5,00 Lts.
TEMP. MAX.:	240°C
TIMER:	120 min.
MISURE:	73,5X41X30,5 Cms.
PESO:	5,70 Kgr.

INFORMAZIONI RILEVANTI

Informazioni relative alla garanzia

Il presente manuale fornisce le istruzioni di installazione, funzionamento e sicurezza del friggitrice multifunzione. Raccomandiamo di leggere tutte le istruzioni di sicurezza, funzionamento e installazione prima dell'installazione e della messa in funzione.

Il friggitrice multifunzione è un prodotto che nasce da un'approfondita ricerca, ed è testato a livello pratico. I materiali utilizzati sono stati selezionati per la massima durata, un aspetto gradevole e una resa ottimale.

Ogni unità è ispezionata dettagliatamente prima del relativo invio.

IMPORTANTE ! Conservare queste istruzioni come futuro riferimento. In caso di cambiamento del proprietario dell'unità, assicurarsi che il nuovo proprietario riceva, insieme all'apparecchiatura, il presente manuale



AVVERTENZE

- 1.- Collegare il friggitrice multifunzione a una presa di corrente elettrica avente tensione, dimensioni e configurazione di connessione adeguate. In caso di mancata conformità della spina al supporto, contattare un elettricista professionale al fine di stabilire la tensione e le dimensioni adeguate per installare la presa di corrente elettrica adeguata.
- 2.- Per evitare qualsiasi lesione, spegnere l'interruttore elettrico, scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione elettrica e lasciare che si raffreddi prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione.
- 3.- Per un funzionamento adeguato e sicuro, l'unità deve essere collocata a una distanza ragionevole dalle pareti e da materiali infiammabili.
- 4.- Lasciare uno spazio libero di almeno 31 cm (12") in corrispondenza della zona anteriore di scarico per favorire un funzionamento corretto e sicuro.
- 5.- Per evitare lesioni o danni, non tirare il cavo elettrico dell'unità.





PRECAUZIONI

- 1.- Collocare l'unità in una base all'altezza adeguata, in una zona adatta per il relativo uso. E' necessario valutare nell'ubicazione che l'unità o il suo contenuto non cadano accidentalmente e che la forza dell'unità stessa sia tale da sopportare il peso dell'unità.
- 2.- Non collocare nulla sopra il friggitrice multifunzione; ciò può danneggiare il friggitrice multifunzione o causare lesioni personali.
- 3.- Quando si installa l'unità per la relativa messa in funzione, assicurarsi che non sia collegata alla rete. Qualora lo fosse, potrebbe causare lesioni personali.
- 4.- Per evitare danni al friggitrice multifunzione o lesioni personali, mettere in funzione il friggitrice multifunzione sempre con carne all'interno. Non utilizzare mai l'apparecchio in assenza di liquidi o alimenti al suo interno, onde evitare danni permanenti.
- 5.- L'unità non è impermeabile. Per un funzionamento sicuro e adeguato, collocarla all'interno dove la temperatura ambiente sia di almeno 21°C (70°F) e quella massima sia 29°C (85°F).
- 6.- Non collocare il friggitrice multifunzione in un'area senza ventilazione nella parte anteriore e posteriore dell'unità.
- 7.- Alcune superfici esterne dell'unità saranno riscaldate. Prestare attenzione nel toccare queste zone, per evitare lesioni.

FUNZIONE PRINCIPALE

Questa friggitrice consente di friggere, bollire, arrostiti, cucinare al vapore, alla griglia, a fuoco lento, al forno, preparare una fonduta o riscaldare qualsiasi tipo di alimento.

INSTALLAZIONE

DISIMBALLAGGIO

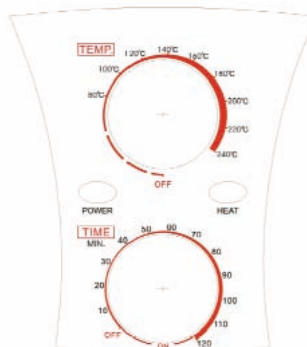
- 1.- Aprire la cassa grande. Ritirare tutto il materiale di imballaggio e il rivestimento protettore dell'unità e i relativi pezzi.
- 2.- Estrarre tutti gli accessori e il libretto delle istruzioni.
- 3.- Collocare l'apparecchiatura su una superficie dura, piana e livellata.
- 4.- Verificare che siano puliti con acqua saponosa e asciugati tutti gli elementi che entreranno in contatto con gli alimenti



DESCRIZIONE DELLE PARTI



- 1.- Coperchio in vetro
- 2.- Griglia alta
- 3.- Griglia bassa
- 4.- Cestello per friggere 3,0 litri
- 5.- Manico pieghevole
- 6.- Vaschetta 5,00 litri
- 7.- Corpo principale
- 8.- Regolatore di temperatura
- 9.- Timer
- 10.- Spia indicatore di potenza
- 11.- Spia indicatore di temperatura



FUNZIONAMENTO

- 1.- Rimuovere l'involucro prima di utilizzare l'elettrodomestico. Non cestinare l'involucro prima di aver verificato la correttezza del funzionamento.
- 2.- Assicurarsi di aver collocato la friggitrice su una superficie piana e dura, evitare il contatto con zone di eccessivo calore o altri elementi pericolosi. Verificare che il cavo di collegamento e la presa di corrente elettrica si trovino in perfetto stato.
- 3.- Assicurarsi di disporre, intorno all'apparecchiatura, di uno spazio superiore a 30 cm per ogni lato, in particolare nella parte frontale (zona utente); questa deve essere ampia per evitare rischi di incidenti e danni a persone.
- 4.- Prima del primo avvio, estrarre il la vaschetta dell'olio per la corretta pulizia.
- 5.- Dopo aver collocato la vaschetta nella sua sede, introdurre il cestello e versare una quantità inferiore al livello "MAX" (circa 2,0 litri). Non superare il livello "MAX" (5,0 litri) onde evitare il rischio di gravi scottature con l'olio bollente.
- 6.- Collegare la spina alla presa di corrente elettrica appropriata.
- 7.- Selezionare la temperatura di esercizio ruotando il regolatore di temperatura in senso orario. Selezionare il tempo di cottura ruotando il timer in senso orario. Sulla parte anteriore del corpo principale si accenderanno la luce rossa e quella verde.

- 8.- Quando la temperatura della vaschetta raggiunge il valore selezionato, la luce verde si spegnerà, è il momento di introdurre gli alimenti nella vaschetta.
- 9.- **AVVERTENZA;** Nel caso in cui sia introdotta una quantità rilevante, la temperatura dell'olio diminuirà, per cui è necessario attendere più tempo. Per prodotti congelati prefritti, si raccomanda la preparazione in piccole quantità.
- 10.- Dopo l'uso, assicurarsi di impostare il regolatore di temperatura posizione OFF, la luce verde si spegnerà.

La luce rossa rimarrà accesa fino al termine del tempo impostato.

Con la friggitrice multifunzione è possibile realizzare diverse tipologie di cottura:

BOLLIRE (1): Versare acqua nella vaschetta e chiudere il coperchio. Ruotare il regolatore della temperatura su 220~240°C e, con il timer, indicare il tempo di bollitura. Quando gli alimenti saranno cotti, ruotare il regolatore di temperatura sulla posizione OFF.

SOFFRIGGERE (2): Ruotare il regolatore di temperatura su 120~140°C e impostare il tempo con il timer. Aggiungere un po' di olio e, quando sarà caldo, introdurre gli alimenti. Quando gli alimenti saranno cotti, ruotare il regolatore di temperatura sulla posizione OFF.

COTTURA LENTA (3/4): Versare acqua nella vaschetta e chiudere il coperchio. Ruotare il regolatore di temperatura su 120~140 °C e impostare il tempo con il timer. Per mantenere l'umidità in fase di cottura, è preferibile non togliere il coperchio. Assicurarsi che vi sia sufficiente acqua per il cibo che si intende cucinare. Quando gli alimenti saranno cotti, ruotare il regolatore di temperatura sulla posizione OFF.

ROSOLARE (5): Versare l'olio nella vaschetta. Ruotare il regolatore di temperatura su 180~220°C e impostare il tempo con il timer. Versare gli alimenti direttamente nella vaschetta. Per mescolare utilizzare esclusivamente una spatola o un cucchiaino in nylon o in legno, onde evitare di graffiare la vaschetta. Quando gli alimenti saranno cotti, ruotare il regolatore di temperatura sulla posizione OFF.

GRILL (6): Utilizzare la friggitrice multifunzione come se fosse una piastra grill, utilizzando poco olio per la cottura degli alimenti alla griglia.

COTTURA A VAPORE (7): Utilizzare la griglia alta o quella bassa per la cottura dei cibi. Aggiungere due bicchieri d'acqua e assicurarsi che il livello dell'acqua non superi l'altezza della griglia bassa. Porre gli alimenti sulla griglia e chiudere il coperchio. Ruotare il regolatore di temperatura su 200~240 °C e impostare il tempo con il timer. Per mantenere l'umidità in fase di cottura è preferibile non togliere il coperchio. Quando gli alimenti saranno cotti, ruotare il regolatore di temperatura in posizione OFF. Aprire il coperchio per far uscire rapidamente il vapore. Prestare attenzione nel rimuovere la griglia.

FRIGGERE (8): Versare l'olio nella vaschetta (circa 2,0 litri). Assicurarsi di non superare il livello MAX (5,0 litri), per evitare che l'olio trabocchi quando si introducono gli alimenti. Ruotare il regolatore di temperatura su 180~220 °C e impostare il tempo con il timer. Porre gli alimenti nel cestello e introdurlo nella vaschetta dell'olio. Quando gli alimenti saranno cotti, appoggiare il cestello sul bordo della vaschetta per sgocciolare l'olio in eccesso. In seguito ruotare il regolatore di temperatura in posizione OFF.



PULIZIA

- 1.- Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che l'apparecchiatura sia scollegata e l'olio si trovi a temperatura ambiente.
- 2.- Se è necessario spostare l'apparecchiatura, sollevarla mediante i manici laterali, mai mediante il cestello o la testina di riscaldamento. **Assicurarsi che la ciotola è vuota e fredda.**
- 3.- Per la pulizia non utilizzare prodotti aggressivi o spugne metalliche che possono danneggiare le superfici antiaderente. Assicurarsi di avere asciugato tutti gli elementi prima di montarli nuovamente.
- 4.- Estrarre il cestello per la pulizia; se lo si desidera, si può estrarre il manico per una pulizia profonda.
- 5.- Estrarre la vaschetta dell'olio con molta cura, eliminare l'olio usato e i resti eventualmente presenti sul fondo, pulire la vaschetta. Non versare mai olio caldo giù per lo scarico, può causare problemi dell'installazione.
- 6.- Rimontare gli elementi e introdurre olio pulito, se lo si desidera.
- 7.- In caso di mancato utilizzo dell'apparecchiatura per un lungo periodo, conservarla in un luogo asciutto, ben ventilato e libero da umidità.

MANUTENZIONE

La friggitrice multifunzione non richiede una manutenzione speciale, ma sarà necessario prendere le seguenti precauzioni:

- a.- Non lasciare l'apparecchiatura in funzione senza controllo: l'olio si consumerà, e un riscaldamento a vuoto della resistenza e della sonda può essere fatale per il futuro utilizzo.
- b.- L'olio può infiammarsi spontaneamente se la temperatura di riscaldamento supera i 300°C, quindi non si deve mai lasciare che questo si consumi a potenza massima.
- c.- Quando si utilizza più di una friggitrice, assicurarsi che tra esse sia presente spazio sufficiente per la circolazione dell'aria calda; in caso contrario, i manici possono deformarsi a causa del calore.
- d.- Utilizzare solo cestelli originali; forzare l'entrata del cestello nella vaschetta dell'olio può essere un rischio nel momento dell'estrazione dopo la cottura.
- e.- Se non si utilizza l'apparecchiatura per un lungo periodo, raccomandiamo di applicare un sottile strato di olio su tutte le superfici, comprese la resistenza e la sonda.
- f.- Non utilizzare margarina, burro o strutto; non sono adatti per friggere, poiché iniziano a espellere fumo a bassa temperatura.



GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este manual contém informação sobre segurança relevante para a manutenção, utilização e manipulação deste aparelho. A não observação destas instruções poderia resultar em lesões pessoais graves. Se não compreender o conteúdo deste manual, comunique-o ao seu supervisor. Não ponha este equipamento a funcionar até ter lido e compreendido correctamente o conteúdo deste manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA

Quando utilizar qualquer tipo de electrodoméstico deverá seguir sempre as seguintes precauções básicas de segurança:

- 1.- Para evitar possíveis descargas eléctricas, não mergulhe o cabo, a ficha, ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Não introduza chaves de parafusos nem elementos metálicos no interior do aparelho.
- 2.- Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico autorizado ou por outra pessoa devidamente autorizada pelo fabricante. A manipulação do cabo por pessoal não autorizado implica a nulidade imediata da garantia.
- 3.- Não deixe o cabo de alimentação pendurado da mesa ou da bancada, nem permita que o cabo entre em contacto com superfícies quentes.
- 4.- Não utilize o electrodoméstico se este estiver danificado.
- 5.- Desligue o electrodoméstico antes de substituir os acessórios ou as peças auxiliares móveis do aparelho.
- 6.- Não deixe o electrodoméstico a funcionar sem vigilância. Desligue sempre o interruptor de ligação, antes de retirar a ficha da tomada.
- 7.- Extreme as precauções durante a limpeza do aparelho.
- 8.- Não permitam que as crianças utilizem este electrodoméstico. Não perca de vista nenhum electrodoméstico se o mesmo for utilizado na proximidade de crianças.
- 9.- Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos, salvo nos casos em que estejam sob supervisão ou tenham recebido formação específica sobre a utilização do mesmo por parte da pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem estar sempre sob supervisão, para impedir que possam brincar com este produto.
- 10.- Utilize este electrodoméstico apenas para a finalidade para que foi concebido, e tal como se descreve neste manual. Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.
- 11.- **ELIMINAÇÃO DO ELECTRODOMÉSTICO:** Não se desfaça deste aparelho junto com o lixo doméstico não classificado. Devido aos elementos eléctricos e electrónicos que incorpora, é necessária a recolha selectiva do mesmo, tal como ordena a legislação vigente sobre a recolha selectiva de produtos eléctricos.



PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO:	69129
VOLTAGEM:	200-240V
CICLO:	50-60Hz
POTENCIA:	1500W
CAPACIDAD:	5,00 Lts.
TEMP. MÁX.:	240°C
TEMPORIZADOR:	120 min.
MEDIDAS:	73,5X41X30,5 Cms.
PESO:	5,70 Kgr.

INFORMAÇÃO RELEVANTE

Informação sobre a garantia

Este manual contém as instruções de instalação, funcionamento e segurança da fritadeira multifuncionais. Recomendamos que leia atentamente todas as instruções de segurança, funcionamento e instalação antes da instalação e da posta em funcionamento do aparelho. Esta fritadeira multifuncionais é um produto que resulta de uma extensiva investigação, testado de forma prática. Os materiais utilizados foram seleccionados para lhe proporcionar uma maior durabilidade, um aspecto atraente e um óptimo rendimento. Cada unidade é detalhadamente inspeccionada antes da sua embalagem.

**IMPORTANTE! Conserve estas instruções para futura referência.
Se o aparelho mudar de proprietário, assegure-se de que este manual é entregue ao novo proprietário**



ADVERTÊNCIA

- 1.- Conecte a fritadeira multifuncionais a uma tomada de corrente eléctrica com a voltagem, dimensões e configuração de ligação adequadas. Se a ficha do electrodoméstico não encaixar na tomada de alimentação, contacte um electricista profissional para determinar a voltagem e o tamanho adequado e para instalar uma tomada de corrente eléctrica correcta.
- 2.- Para evitar lesões, apague o interruptor eléctrico, desconecte a unidade da rede de alimentação eléctrica e deixe-a arrefecer completamente antes de realizar qualquer tarefa de manutenção.
- 3.- Para um funcionamento adequado e seguro, a unidade deverá estar colocada a uma distância razoável das paredes e dos materiais inflamáveis.
- 4.- Deixe um espaço livre de pelo menos 31 cm (12") pela zona de descarga dianteira para um funcionamento correcto e seguro do aparelho.
- 5.- Para evitar lesões ou danos pessoais e materiais não puxe o cabo de alimentação de corrente eléctrica da unidade.



PRECAUÇÕES

- 1.- Situe a unidade numa base à altura adequada, numa zona conveniente para a sua utilização, assegurando-se de que a unidade ou o seu conteúdo não se encontram expostos a uma queda accidental e que a superfície de apoio é suficientemente forte para suportar o peso da unidade.
- 2.- Não coloque nada em cima da fritadeira multifuncionais, para evitar danificar a fritadeira multifuncionais e possíveis lesões pessoais.
- 3.- Ao instalar a unidade, comprove que a mesma não se encontra conectada à rede de alimentação eléctrica. Caso contrário, existiria o risco de lesões pessoais.
- 4.- Para evitar danificar a fritadeira multifuncionais ou danos pessoais, ponha em funcionamento a fritadeira multifuncionais sempre com óleo ou água no seu interior. Nunca deve ser utilizada sem líquidos ou alimentos no seu interior, porquanto pode causar problemas permanentes.
- 5.- A unidade não é impermeável. Para um funcionamento seguro e adequado coloque a unidade num espaço interior, onde a temperatura ambiente se situe entre os 21°C (70°F) e os 29°C (85°F).
- 6.- Não coloque a fritadeira multifuncionais numa área sem ventilação pela parte dianteira da unidade.
- 7.- Algumas superfícies exteriores da unidade podem alcançar temperaturas elevadas. Tenha cuidado ao tocar estas zonas para evitar possíveis lesões pessoais.

FUNÇÃO PRINCIPAL

Com esta fritadeira poderá fritar, ferver, assar, cozinhar ao vapor, na grelha, a lume brando, fofear, preparar uma Fondue ou aquecer todo o tipo de alimentos.

INSTALAÇÃO E DESEMBALAGEM

INSTALAÇÃO DESEMBALAGEM

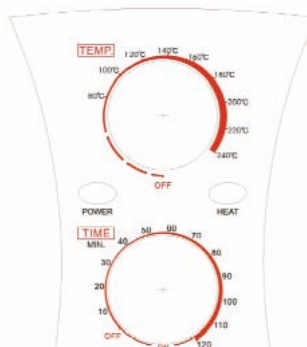
- 1.- Abra a caixa grande. Retire todo o material da embalagem e a cobertura protectora da unidade e dos seus componentes.
- 2.- Extraia todos os acessórios da máquina e o livro de instruções.
- 3.- Situe a unidade numa superfície dura, plana e bem nivelada.
- 4.- Limpe cuidadosamente com uma solução de água e sabão todos os elementos que entrarão em contacto com os alimentos, e seque-os bem.



DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES



- 1.- Tampa de vidro
- 2.- Grelha alta
- 3.- Grelha baixa
- 4.- Cesta para fritar 3,0 l
- 5.- Pega rebatível
- 6.- Depósito 5,00 l
- 7.- Conjunto principal
- 8.- Regulador de potência de temperatura
- 9.- Regulador de tempo
- 10.- Luz indicadora potência
- 11.- Luz indicadora temperatura



FUNCIONAMENTO

- 1.- Remova completamente a embalagem antes de utilizar o electrodoméstico. Não se desfaça do material da embalagem até comprovar o funcionamento correcto do aparelho.
- 2.- Coloque a fritadeira sobre uma superfície plana e dura, evitando o contacto com zonas de calor excessivo ou outros elementos perigosos. Verifique que o cabo de alimentação de corrente e a ficha de ligação à tomada de corrente se encontram em perfeito estado.
- 3.- Assegure-se de que dispõe de um espaço superior a 30 cm de cada lado, em volta da fritadeira, em especial na parte frontal (zona de utilização). A área disponível deverá ser suficientemente ampla para evitar o risco de acidentes e danos pessoais.
- 4.- Antes da primeira posta em marcha, retire o recipiente do óleo e limpe-os bem.
- 5.- Após vez colocado depósito no seu lugar, introduza a cesta e verta numa quantidade inferior ao nível "MÁX." (aprox. 2,0 l). Não ultrapasse o nível "MÁX." (5,0 l), porquanto pode provocar graves queimaduras quando o óleo ferver.
- 6.- Ligue a ficha à tomada de corrente apropriada.
- 7.- Selecione a temperatura de trabalho, fazendo rodar o regulador de temperatura no sentido dos ponteiros do relógio. Selecione o tempo de cozedura, fazendo rodar o regulador no mesmo sentido. Acender-se-ão as luzes vermelha e verde do painel frontal do conjunto principal.

- 8.- Quando a temperatura do depósito atingir o valor selecionado, a luz verde apagar-se-á; é o momento de introduzir os alimentos no depósito.
- 9.- **ADVERTÊNCIA;** Se introduzir uma quantidade importante de alimentos, a temperatura do óleo diminuirá, pelo que deverá aguardar mais tempo até que estejam fritos. Para produtos congelados pré-fritos, recomendamos colocar pequenas quantidades no cesto.
- 10.- Depois de terminar de fritar, situe o regulador de potência de temperatura na posição OFF. O indicador luminoso verde apagar-se-á.

A luz vermelha manter-se-á acesa enquanto o tempo fixado não concluir.

Distintas opções que a fritadeira para funções múltiplas pode cumprir:

FERVER (1): Verta água no depósito e feche a tampa. Faça rodar o regulador de temperatura até à posição 220~240° C, e com o regulador de tempo indique o tempo a ferver. Quando os alimentos estejam cozinhados, faça rodar o regulador de temperatura até à posição OFF.

DOURAR (2): Faça rodar o regulador de temperatura até à posição 120~140° C, e com o regulador de tempo, indique o tempo. Adicione um pouco de óleo e, quando este aquecer, introduza os alimentos. Quando os alimentos estejam cozinhados, faça rodar o regulador de temperatura até à posição OFF.

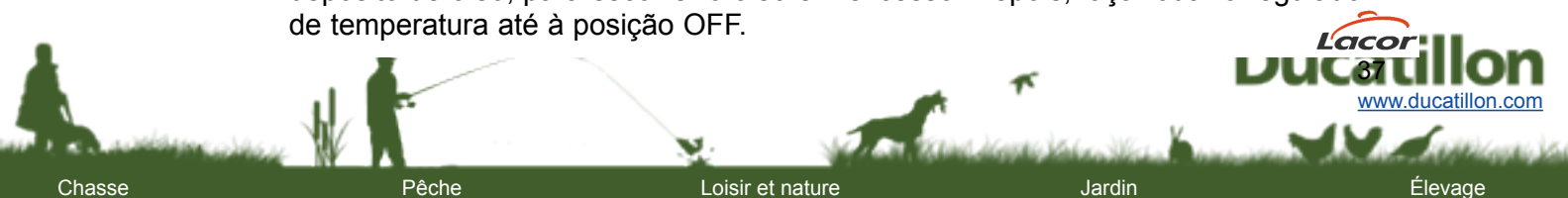
COZEDURA LENTA (3/4): Verta água no depósito e feche a tampa. Faça rodar o regulador de temperatura até à posição 120~140° C, e com o regulador de tempo indique o tempo. Para conservar a humidade durante a cozedura, é melhor que não levante a tampa. Assegure-se de que a quantidade de água seja suficiente para a comida que deseja cozinhar. Quando os alimentos estejam cozinhados, faça rodar o regulador de temperatura até à posição OFF.

SALTEAR (5): Verta óleo no depósito. Faça rodar o regulador de temperatura até à posição 180~220° C, e com o regulador de tempo indique o tempo. Verta os alimentos diretamente no depósito. Utilize apenas uma espátula ou colher de nylon ou madeira para remexer e evitar riscar o depósito. Quando os alimentos estejam cozinhados, faça rodar o regulador de temperatura até à posição OFF.

GRELHA (6): Utilize a fritadeira para funções múltiplas como se se tratar de uma placa grelhador, utilizando pouco óleo para a cozedura dos alimentos na grelha.

COZEDURA AO VAPOR (7): Utilize a grelha alta ou a baixa para a cozedura. Adicione dois copos de água e certifique-se de que o nível de água, não ultrapasse a altura da grelha baixa. Coloque os alimentos na grelha e feche a tampa. Faça rodar o regulador de temperatura até à posição 200~240° C, e com o regulador de tempo indique o tempo. Para conservar a humidade durante a cozedura, é melhor que não levante a tampa. Quando os alimentos estejam cozinhados, faça rodar o regulador de temperatura até à posição OFF. Abra a tampa e o vapor sairá rapidamente. Extrema precaução ao retirar a grelha.

FRITAR (8): Verta óleo no depósito (aprox. 2,0 l). Assegure-se de não ultrapassar o nível "MÁX." (5,0 l) para evitar que o óleo transvaze quando introduzir os alimentos. Faça rodar o regulador de temperatura até à posição 180~220° C, e com o regulador de tempo indique o tempo. Coloque os alimentos na cesta e introduza-a no depósito de óleo. Quando os alimentos estejam cozinhados, coloque a cesta no bordo do depósito de óleo, para escorrer o óleo em excesso. Depois, faça rodar o regulador de temperatura até à posição OFF.



LIMPEZA

- 1.- Antes de proceder à limpeza da fritadeira, verifique que a mesma se encontra desconectada da alimentação de corrente e que o óleo se encontra à temperatura ambiente.
- 2.- Se necessitar de deslocar a fritadeira, faça-o sujeitando a fritadeira pelas asas laterais, e nunca pelo cesto ou pelo conjunto da resistência de aquecimento. **Certifique-se a tigela está vazia e fria.**
- 3.- Para a limpeza, não utilize produtos agressivos ou esponjas de metal que possam danificar as superfícies antiaderente da fritadeira. Seque bem todos os elementos antes da sua montagem.
- 4.- Retire o cesto para o limpar. Se quiser, pode também remover a pega do cesto para uma limpeza mais profunda.
- 5.- Retire o recipiente do óleo com o máximo cuidado, elimine o óleo antigo e os restos acumulados no fundo do recipiente, e limpe o recipiente. Nunca despeje óleo quente pelo ralo, pode causar problemas em sua instalação.
- 6.- Monte novamente todos os componentes, e encha o recipiente com óleo limpo.
- 7.- Se não utilizar a fritadeira por um período de tempo prolongado, guarde-a num lugar seco, bem ventilado e isento de humidade.

MANUTENÇÃO

A fritadeira multifuncionais não requer qualquer manutenção especial. No entanto, recomendamos observar os seguintes cuidados;

- a.- Não deixe nunca a fritadeira a funcionar sem supervisão. O óleo consumir-se-á e o aquecimento da resistência e da sonda com o recipiente vazio poderiam danificar seriamente a fritadeira.
- b.- O óleo pode inflamar-se espontaneamente se a temperatura de aquecimento superar os °C, pelo que deverá evitar sempre que o óleo se consumo à temperatura máxima.
- c.- Se utilizar mais do que uma fritadeira, assegure-se de que existe espaço suficiente entre estas para a circulação do ar quente, para evitar que as asas se possam deformar devido ao calor.
- d.- Utilize apenas cestos originais. Forçar a introdução do cesto no recipiente do óleo pode representar um risco ao retirá-lo depois de fritar.
- e.- Se não utilizar a fritadeira durante um período de tempo prolongado, recomendamos aplicar uma fina camada de óleo em todas as superfícies da fritadeira, incluindo a resistência e a sonda.
- f.- Não utilize margarina, manteiga ou unto para fritar, pois estes produtos não são adequados para fritar, e começariam a libertar fumo a baixa temperatura.



BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsinstructies voor het onderhoud, het gebruik en de bediening van het apparaat. Het niet naleven van deze aanwijzingen kan ernstige schade tot gevolg hebben. Indien men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing niet verstaat, gelieve dit te melden aan de opzichter. Stel dit apparaat niet in werking voordat men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing heeft gelezen en begrepen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer men eenderwelk huishoudelijk toestel gaat gebruiken, dan moet men een reeks basisbegrippen in verband met veiligheid in acht nemen, waaronder:

- 1.- Om zich te beschermen tegen elektrische schokken mag men het snoer, de stekker en het apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen. Introduceer nooit schroevendraaiers of metalen elementen in het apparaat.
- 2.- Indien het meegeleverde snoer is beschadigd, dan moet dat worden vervangen door de fabrikant, de technische dienst of een technicus die door de fabrikant is erkend. Indien de manipulatie wordt uitgevoerd door niet erkend personeel, dan wordt de garantie onmiddellijk geannuleerd.
- 3.- Laat het snoer niet aan de tafel of het werkblad hangen en vermijd dat het in contact komt met warme oppervlakken.
- 4.- Gebruik het huishoudelijk toestel nooit wanneer het is beschadigd.
- 5.- Schakel het huishoudelijk toestel uit alvorens de onderdelen of de hulpstukken die tijdens het gebruik bewegen te vervangen.
- 6.- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken. Zet de aan/uitschakelaar altijd UIT voordat u de stekker van het apparaat uit het stopcontact haalt.
- 7.- Wees zeer aandachtig tijdens de reiniging.
- 8.- Vermijd het gebruik van het toestel door kinderen. Houd steeds toezicht op het huishoudelijke toestel wanneer het wordt gebruikt in de buurt van kinderen.
- 9.- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke zintuigelijke of mentale capaciteiten, die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, behalve indien die onder toezicht staan of een opleiding hebben gekregen door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten in het oog worden gehouden dat ze niet met het toestel spelen.
- 10.- Gebruik het huishoudelijke toestel enkel waarvoor het werd ontworpen, zoals in deze handleiding wordt beschreven. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
- 11.- WEGWERPEN VAN HET TOESTEL: Dit produkt mag niet worden weggeworpen als niet geklasseerd gemeentelijk afval. Omdat dit apparaat elektrische en elektronische elementen bevat, moet het selectief worden ingezameld volgens het Koninklijk Besluit 208/2005 betreffende selectieve inzameling van elektrische produkten.



VOORNAAMSTE TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL:	69129
SPANNING:	200-240V
FREKWENTIE:	50-60Hz
VERMOGEN:	1500W
CAPACITEIT:	5,00 Lts.
MAX. TEMPERATUUR:	240°C
TIMER:	120 min.
AFMETINGEN:	73,5X41X30,5 Cms.
GEWICHT:	5,70 Kgr.

BELANGRIJKE INFORMATIE

Informatie over de garantie

Deze handleiding bevat de aanwijzingen voor de installatie, de werking en de veiligheid van de Multifunctionele Frituurpan. Men raadt aan om al deze aanwijzingen betreffende de veiligheid, de werking en de installatie te lezen alvorens het apparaat te installeren en in bedrijf te stellen. De Multifunctionele Frituurpan is een produkt dat is gebaseerd op een uitgebreid onderzoek en dat op een praktische manier is uitgetest. De gebruikte materialen werden zodanig gekozen dat een langere duurzaamheid, een attractief uitzicht en een optimaal rendement worden bekomen.

Elke eenheid ondergaat een gedetailleerde inspectie voordat het wordt verstuurd

BELANGRIJK! Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadplegingen. Indien de eenheid van eigenaar verandert, dan moet men er zeker van zijn dat deze gebruiksaanwijzing wordt meegeleverd.



WAARSCHUWING

- 1.- Sluit de Multifunctionele Frituurpan aan op een contactdoos die is voorzien van een aangepaste spanning, de juiste afmetingen en de geschikte configuratie-aansluitingen. Indien de stekker niet in het stopcontact past, gelieve een vakkundig elektricien te contacteren om de spanning en de afmetingen te bepalen en zo de geschikte elektrische aansluiting te installeren.
- 2.- Om verwondingen te vermijden moet men de elektrische schakelaar uitzetten, de eenheid van de elektrische voeding loskoppelen en wachten totdat het apparaat is afgekoeld alvorens eenderwelke onderhoudsoperatie uit te voeren.
- 3.- Om een aangepaste en veilige werking te bekomen moet men het apparaat om een redelijke afstand plaatsen van muren en ontvlambare produkten.
- 4.- Laat een ruimte van tenminste 31 cm (12 duim) rond de afvoerzone aan de voorkant om een juiste en veilige werking te bevorderen.
- 5.- Trek nooit aan het elektrische snoer om letsels en schade te voorkomen





VOORZORGSMAATREGELEN

- 1.- Plaats de eenheid op een aangepaste hoogte op een basis in een zone die is geschikt om te werken. Men moet tijdens de plaatsing evalueren of het apparaat of de inhoud per ongeluk zouden kunnen vallen en of de basis voldoende sterk is om het gewicht van het toestel te kunnen dragen.
- 2.- Plaats nooit voorwerpen op de Multifunctionele Frituurpan; men zou de machine kunnen beschadigen en mogelijke persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 3.- Wanneer men de eenheid voor de inbedrijfstelling gaat installeren, dan moet men er zeker van zijn dat die niet op het elektrische net is aangesloten. Men zou immers persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 4.- Om schade aan de Multifunctionele Frituurpan en verwondingen aan personen te vermijden, moet men de Multifunctionele Frituurpan steeds gevuld met vlees laten werken. Nooit gebruiken als er géén vloeistof, olie of voedingsproducten in zijn geplaatst, dit kan blijvende schade en problemen veroorzaken.
- 5.- De eenheid is niet waterdicht. Voor een veilige en aangepaste werking moet men de machine in een ruimte plaatsen waar de omgevingstemperatuur tenminste 21 °C (70 °F) en maximum 29 °C (85 °F) bedraagt.
- 6.- Plaats de Multifunctionele Frituurpan aan de voorkant niet in een ongeventileerde zone.
- 7.- Sommige uitwendige oppervlakken kunnen warm worden. Wees voorzichtig wanneer men deze zones aanraakt om verwondingen te vermijden.

HOOFDFUNCTIE

Met deze friteuse kunt u frituren, koken, braden, stomen, grillen, stoven, bakken, fonduen en elk type voedingsmiddelen opwarmen.

INSTALLATIE UITPAKKEN

INSTALLATIEUITPAKKEN

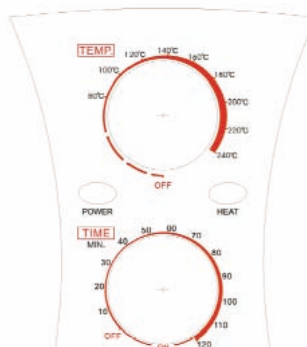
- 1.- Doe de grote doos open. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en het beschermend omhulsel van de eenheid en de onderdelen.
- 2.- Haal de hulpstukken en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 3.- Plaats het apparaat op een harde, vlakke en horizontale ondergrond.
- 4.- Wees er zeker van dat men alle elementen, die met de voedingswaren in contact komen, met zeepwater te reinigen.



BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



- 1.- Kristallen deksel
- 2.- Rooster hoog
- 3.- Rooster laag
- 4.- Frituurmandje 3,0 liter.
- 5.- Vouwbaar handvat
- 6.- Binnenpan 5,0 liter.
- 7.- Hoofdset
- 8.- Regelbare thermostaat
- 9.- Timer
- 10.- Indicatielampje vermogen
- 11.- Indicatielampje temperatuur



WERKING

- 1.- Verwijder de verpakking alvorens het huishoudelijk toestel te gebruiken. Doe de verpakking niet weg totdat men heeft gecontroleerd dat alles juist werkt.
- 2.- Wees er zeker van dat de frituurpan op een vlak en hard oppervlak wordt geplaatst. Vermijd zones waar er teveel warmte of andere gevaarlijke elementen aanwezig zijn. Controleer of het verbindingssnoer en de contactdozen zich in perfecte toestand bevinden.
- 3.- Laat een ruimte van tenminste 30 cm rond het apparaat om een juiste en veilige werking te bevorderen. Aan de voorzijde van het toestel (gebruikerszone) moet men een grotere ruimte laten om het risico op ongevallen en letsels aan personen te vermijden.
- 4.- Alvorens het apparaat voor de eerste maal te gebruiken moet men de bakkorf verwijderen en grondig reinigen
- 5.- Wanneer de binnenpan eenmaal op zijn plek is aangebracht, plaats het frituurmandje en vul hem met een hoeveelheid olie tot tenminste het niveau "MAX" van ong. 2,0 liter. Vul hem nooit hoger dan het "MAX" niveau van 5,0 liter, dit kan ernstige brandwonden veroorzaken wanneer de olie kokend heet is.
- 6.- Sluit de stekker aan op een geschikte contactdoos.
- 7.- Kies de gewenste temperatuur door de thermostaatknop met de klok mee te draaien. Stel de kooktijd in door de timer in dezelfde richting te draaien. Het rode en het groene licht op het voorpaneel van het apparaat gaan branden.

8.- Zodra de temperatuur van de binnenpan de gekozen waarde bereikt, gaat het groene licht uit en dat is het moment waarop voedingsproducten in de binnenpan kunnen worden geplaatst.

9.- **WAARSCHUWING;** Indien men een belangrijke hoeveelheid wilt bakken dan zal de olietemperatuur dalen en moet men langer wachten. Men raadt aan om voorgebakken diepgevroren produkten in kleine hoeveelheden te bakken.

10.- Na gebruik moet men de regelbare thermostaat in de OFF-positie zetten. Het groene indicatielampje zal uitgaan.

Het rode lampje blijft branden zolang de ingestelde tijdsduur nog niet is verlopen.

De verschillende manieren waarop de multifunctionele frituurpan kan worden gebruikt:

KOKEN (1): Giet water in de binnenpan en sluit het deksel. Draai de thermostaatknop naar de stand 220~240°C en stel de kooktijd in met de timer. Wanneer de voedingsproducten klaar zijn, de thermostaatknop terugdraaien naar de stand OFF.

BAKKEN & BRADEN (2): Draai de thermostaatknop naar de stand 120~140°C en stel de tijd in met de timer. Voeg een beetje olie toe en wanneer deze heet is de voedingsproducten toevoegen. Wanneer de voedingsproducten klaar zijn, de thermostaatknop terugdraaien naar de stand OFF.

LANGZAAN GAREN (3/4): Giet water in de binnenpan en sluit de deksel. Zet de thermostaatknop in de stand 120~140°C en stel de tijd in met de timer. Om het vocht gedurende het kookproces te behouden, is het beste de deksel gesloten te houden. Zorg ervoor dat de hoeveelheid water voldoende is voor het type voedingsproduct dat u wilt koken. Wanneer de voedingsproducten klaar zijn, de thermostaatknop terugdraaien naar de stand OFF.

SALTERAR (5): Giet olie in de binnenpan. Draai de thermostaatknop in de stand 180~220°C en stel de tijd in met de timer. Plaats de voedingsproducten direct in de binnenpan. Gebruik alleen een spatel of vork van hout of hittebestendig plastic om producten eruit te halen waarmee krassen bovendien voorkomen kunnen worden. Wanneer de voedingsproducten klaar zijn, de thermostaatknop terug naar de stand OFF draaien.

GRILL (6): Gebruik de multifunctionele frituur als grillplaat, gebruik een beetje olie voor het grillen van voedingsproducten.

STOMEN (7): Gebruik het hoge of lage rooster voor het koken. Voeg twee glazen water toe en zorg ervoor dat het waterniveau de plaatsingshoogte van het onderste rooster niet overstijgt. Plaats de voedingsmiddelen op het rooster en sluit het deksel. Draai de thermostaatknop naar de stand 200~240°C en stel de tijd in met de thermostaatknop. Om geen vocht te verliezen tijdens het koken, is het beste het deksel niet te openen. Wanneer de voedingsproducten klaar zijn, de thermostaatknop naar de stand OFF draaien. Let op: Wanneer het deksel wordt geopend, ontsnapt de stoom snel. Wees uiterst voorzichtig bij het uitnemen van nog hete roosters.

FRITUREN (8): Giet olie in de binnenpan (ong. 2,0 liter). Zorg ervoor dat het MAX (5,0 liter) niveau niet wordt overschreden om te voorkomen dat de olie over de rand gaat zodra er voedingsproducten worden geplaatst. Draai de thermostaatknop naar de stand 180~220°C en stel de tijd in met de timer. Plaats de voedingsproducten in het mandje en laat deze in de binnenpan zakken. Wanneer de voedingsproducten zijn gefrituurd, het mandje op de rand van de binnenpan plaatsen om overtollige olie weg te laten lopen. Draai daarna de thermostaatknop terug naar de stand OFF.



REINIGING

- 1.- Alvorens de reiniging uit te voeren moet men er zeker van zijn dat het apparaat is losgekoppeld en dat de olie zich op omgevingstemperatuur bevindt.
- 2.- Wanneer men het apparaat wilt verplaatsen, dan moet men het met behulp van de zijdelingse handvatten optillen. Til de machine nooit op met behulp van de bakkorf of de verwarmingskop. **Zorg ervoor dat de pot leeg is en koud.**
- 3.- Voor de reiniging mag men nooit agressieve produkten of metalen sponjes gebruiken die de roestvrije oppervlakken zouden kunnen beschadigen. Droog alle elementen af voordat men die opnieuw gaat monteren.
- 4.- Haal de bakkorf eruit om die zuiver te maken. Indien men wenst kan de steel worden verwijderd om een grondige reiniging te kunnen uitvoeren. Nooit hete olie gieten in de afvoer, kan leiden tot problemen in uw installatie
- 5.- Verwijder de oliebak voorzichtig en elimineer de oude olie en de resten die op de bodem zijn achtergebleven. Reinig de bak.
- 6.- Monteer opnieuw alle elementen en vul, indien men dat wenst, de bak met zuivere olie.
- 7.- Indien men het apparaat gedurende een lange tijd niet gaat gebruiken, dan moet men het op een droge, goed geventileerde en vochtvrije plaats bewaren.

ONDERHOUD

De Multifunctionele frituurpan heeft geen speciaal onderhoud nodig, maar men moet de volgende aanwijzingen opvolgen:

- a.- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken. De olie zal worden geconsumeerd en een opwarming van de weerstand en de sonde in lege toestand kan fataal zijn voor hun toekomstige gebruik.
- b.- De olie kan spontaan ontvlammen wanneer de verwarmingstemperatuur de 300 °C overschrijdt. De olie mag daarom nooit op maximumvermogen worden geconsumeerd.
- c.- Wanneer men meer dan één frituurpan gebruikt, dan moet men voldoende ruimte tussen de frituurpannen laten zodanig dat de warme lucht kan circuleren. Indien men dit niet doet, dan kunnen de handvatten door de warmte worden aangetast en smelten.
- d.- Gebruik enkel originele bakkorven. Het forceren van de bakkorf in de oliebak kan leiden tot risico's wanneer men het baksel gaat eruit halen.
- e.- Wanneer men het apparaat gedurende een lange periode niet gaat gebruiken, dan wordt aangeraden om op alle oppervlakken, met inbegrip van de weerstand en de sonde, een fijne oliefilm aan te brengen.
- f.- Gebruik nooit margarine, boter of reuzel om te bakken, omdat die op lage temperatuur rook vrijgeven.





Chasse

Pêche

Loisir et nature

Jardin

Élevage

Ducatillon
www.ducatillon.com

TERMINOS DE GARANTIA

- * La Garantía tiene una duración de 24 meses, contra todo defecto de fabricación y esta se inicia a partir de la fecha de compra del aparato avalada por la correspondiente factura de compra.
- * Para la correcta instalación de aparatos eléctricos, siga las siguientes pautas:
 - a) Asegúrese que la tensión de alimentación es la correcta respecto al aparato a conectar, la tensión de alimentación, se encuentra protegida por sistemas de protección como fusibles o magnetotérmicos.
 - b) Evite cualquier contacto de agua y humedad con aparatos eléctricos. RIESGO DE CORTOCIRCUITO Y ELECTROCUTACION.
 - c) Evite que niños o personal no autorizado manipule el aparato.
- * Antes de la instalación del aparato eléctrico lea atentamente las instrucciones del manual. En caso de cualquier incidente o mal funcionamiento, NO PROCEDA A DESMONTAR NADA, consulte a su vendedor. LA INTERVENCIÓN TÉCNICA POR PARTE DEL CLIENTE O POR PARTE DE PERSONAL NO AUTORIZADO DEJARA INVALIDADA INMEDIATAMENTE LA GARANTÍA.
- * LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. no se responsabiliza de aquellas averías producidas por una incorrecta instalación o utilización del aparato.

TERMES DE GARANTIE

- * La Garantie a une durée de 24 mois, contre tout défaut de fabrication, et celle-ci commence à partir de la date d'achat de l'appareil, la facture de l'achat correspondante faisant foi.
- * Pour une correcte installation d'appareils électriques, suivez les règles suivantes:
 - a) Assurez-vous que la tension d'alimentation est la correcte par rapport à l'appareil à connecter et que celle-ci se trouve protégée par des systèmes de protection, comme des fusibles ou des magnétothermiques.
 - b) Evitez tout contact avec l'eau et l'humidité avec des appareils électriques. RISQUE DE COURT-CIRCUIT ET D'ELECTROCUTION.
 - c) Evitez que des enfants ou du personnel non autorisé manipulent l'appareil.
- * Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement les instructions du manuel. En cas d'incident ou de mal fonctionnement, NE DÉMONTÉZ RIEN, consultez votre vendeur. L'INTERVENTION TECHNIQUE PAR LE CLIENT OU PAR DU PERSONNEL NON AUTORISÉ RENDRA IMMÉDIATEMENT NON VALISE LA GARANTIE.
- * LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. ne se rend pas responsable des pannes produites par une installation ou une utilisation incorrecte de l'appareil.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- * Es gilt eine Garantie auf jegliche Fabrikationsmängel für die Dauer von 24 Monaten. Die Garantiezeit beginnt ab dem Kaufdatum, welches durch die entsprechende Rechnung nachzuweisen ist.
- * Für den sachgemäßen Anschluss von Elektrogeräten sind folgende Richtlinien zu befolgen:
 - a) Vergewissern Sie sich, dass die Versorgungsspannung für das Gerät geeignet ist und dass diese durch Schutzsysteme wie Sicherungen oder Thermomagnetschalter gesichert ist.
 - b) Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von Elektrogeräten mit Wasser und Feuchtigkeit. GEFAHR EINES KURZSCHLUSSES BZW. STROMSCHLAGS.
 - c) Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern oder nicht autorisiertem Personal bedient wird.
- * Lesen Sie vor Aufbau des Elektrogeräts aufmerksam die Betriebsanleitung durch. Bei Vorfällen jedweder Art bzw. Fehlfunktionen DEMONTIEREN SIE DAS GERÄT NICHT, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler. BEI TECHNISCHEN EINGRIFFEN SEITENS DES KUNDEN ODER NICHT AUTORISIERTEN PERSONALS ERLOSCHT DIE GARANTIE SOFORT.
- * LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. haftet nicht bei Störungen, die durch unsachgemäßen Aufbau oder Einsatz des Geräts hervorgerufen wurden.

TERMS OF THE GUARANTEE

- * The Guarantee has a duration of 24 months, against all manufacturing defects and it begins starting from the date of purchase of the instrument, endorsed by the corresponding bill of sale.
- * For the correct installation of electric devices, follow the following guidelines:
 - a) Be sure that the power supply voltage is the right one the device to be connected and that the same, the power supply voltage, is protected by protection systems such as fuses or thermal magnets.
 - b) Avoid any of contact of electric devices with water and humidity. SHORT CIRCUIT RISK AND ELECTROCUTION.
 - c) Avoid allowing children or unauthorized personnel to handle the device.
- * Before installing the electric device, carefully read the manual instructions. In the case of an incident or malfunctioning, DO NOT DISASSEMBLE ANYTHING. Consult with your sales person. TECHNICAL INTERVENTION BY THE CLIENT OR BY UNAUTHORIZED PERSONNEL WILL RENDER THE GUARANTEE IMMEDIATELY INVALIDATED.
- * LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. does not hold itself responsible for those damages caused by incorrect installation or use of the device.



TERMINI DI GARANZIA

- * La Garanzia ha una durata di 24 mesi, copre qualsiasi difetto di fabbricazione e decorre dalla data di acquisto dell'elettrodomestico, avallata dalla corrispondente fattura di acquisto
- * Per la corretta installazione di apparecchiature elettriche, seguire le seguenti norme:
 - a) Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia quella corretta per l'apparecchiatura da collegare, e che la tensione stessa sia protetta da sistemi di protezione quali fusibili o salvavita magnetotermici.
 - b) Evitare qualsiasi contatto di acqua e umidità con apparecchiature elettriche. RISCHIO DI CORTOCIRCUITO E DI ELETTROSHOCK.
 - c) Evitare che bambini o personale non autorizzato manipolino l'apparecchiatura.
- * Prima dell'installazione dell'apparecchiatura elettrica, leggere attentamente le istruzioni del manuale. In caso di incidenti o disfunzioni, NON smontare NULLA, e consultare il venditore. L'INTERVENTO TECNICO DA PARTE DEL CLIENTE O DA PARTE DI PERSONALE NON AUTORIZZATO COMPORTA LA CESSAZIONE IMMEDIATA DELLA VALIDITA' DELLA GARANZIA.
- * LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. non si assume alcuna responsabilità per avarie derivanti da un'installazione inadeguata o da uno scorretto utilizzo dell'apparecchiatura.

TERMOS DA GARANTIA

- * A Garantia tem uma duração de 24 meses, contra qualquer defeito de fabrico, a contar da data de compra do aparelho, confirmada pela correspondente factura de compra.
- * Para a correcta instalação de qualquer aparelho eléctrico, siga as seguintes recomendações:
 - a) Verifique que a tensão de alimentação se corresponde com a tensão indicada na placa de características do aparelho, e que a mesma se encontra protegida por sistemas de protecção como fusíveis ou disjuntores magnetotérmicos.
 - b) Evite qualquer contacto dos aparelhos eléctricos com a água e a humidade. RISCO DE CURTO-CIRCUITO E DE ELECTROCUSSÃO.
 - c) Evite que as crianças e ou pessoal não autorizado manipule o aparelho.
- * Antes da instalação do aparelho eléctrico leia atentamente as instruções do manual. Em caso de qualquer incidente ou de um funcionamento defeituoso, NÃO TENHA DESMONTAR O APARELHO, consulte o seu vendedor. A INTERVENÇÃO TÉCNICA POR PARTE DO CLIENTE OU POR PARTE DE QUALQUER PESSOAL NÃO AUTORIZADO IMPLICA A ANULAÇÃO IMEDIATA DA GARANTIA.
- * LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. não se responsabiliza pelas avarias produzidas por uma incorrecta instalação ou utilização do aparelho.

GARANTIEVOORWAARDEN

- * Dit apparaat wordt gedurende een periode van 24 maanden vanaf de aankoopdatum gewaarborgd tegen elke fabrikatiefout. Deze datum wordt gecontroleerd door het voorleggen van een geldig fiscaal document (factuur).
- * Voor een correcte installatie van elektrische apparaten moet men de volgende aanwijzingen opvolgen:
 - a) Wees er zeker van dat de voedingsspanning juist is voor het apparaat dat men wilt aansluiten en dat die wordt beschermd door beveiligingssystemen zoals zekeringen of magnetisch-thermische beveiligingen.
 - b) Indien men elektrische apparaten gebruikt moet men het contact met water en vocht vermijden. GEVAAR OP KORTSLUITING EN ELEKTROCUITIE.
 - c) Vermijd de manipulatie van het apparaat door kinderen en niet erkend personeel.
- * Voordat men het elektrische apparaat gaat installeren moet men aandachtig deze gebruiksaanwijzing lezen. In geval van storingen of een slechte werking MAG MEN NIETS DEMONTEREN en moet men de verkoper raadplegen. DE TECHNISCHE TUSSENKOMST DOOR DE KLANT OF NIET ERKEND PERSONEEL ZAL DE GARANTIE ONMIDDELIJK ANNULEREN.
- * LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor storingen die zich hebben voorgedaan omwille van een slechte installatie of toepassing van het toestel.





LACOR MENAJE PROFESIONAL S.L

Bº San Juan, s/n - Apdo. 18

Telf.: 943 769030 - Fax: 943 765387

Telf. Export: +34 943 769174 - Fax Export: +34 943 769222

comercial@lacor.es - www.lacor.es

20570 BERGARA (Gipuzkoa) - SPAIN



GRUPO MARCOS LARRAÑAGA Y CIA



Ducatillon
www.ducatillon.com